This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

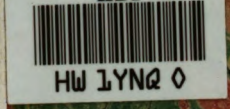
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

KE
4805



KE 4805

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

CONVERSACIONES
HISTORICAS MALAGUEÑAS,
Ó
MATERIALES DE NOTICIAS SEGURAS
PARA FORMAR LA HISTORIA
CIVIL, NATURAL Y ECLESIASTICA
DE LA M. I. CIUDAD DE MALAGA.

QUE PUBLICA MENSUALMENTE

DON CECILIO GARCIA DE LA LEÑA,
Presbytero, vecino de dicha Ciudad.

EN MALAGA:

Con licencia del Sr. Gobernador, en la Oficina del Impresor de la Dignidad Episcopal, de la Sta. Iglesia Catedral, de esta M. I. Ciudad, y del Real Colegio de San Telmo, en la Plaza. Año 1789.

Digitized by Google

KE 4805

HARVARD COLLEGE LIBRARY

7 Aug 1939
In memo. of
Seraphina L. Lincoln
A. Lincoln
Gift of
Mrs. M. Bartlett.

Digitized by Google

PLAN DE LA OBRA,

EN QUE SE EXPONEN LOS MOTIVOS DE dar la Historia de Málaga en papeles ó conversaciones sueltas: método que se ha de guardar en ellas, con un sumario en general de toda la obra.

Entre la multitud tan grande como hay de papeles, llamados periódicos, sale hoy Málaga á hacer el suyo, no ya en asuntos de vária literatura, si no de sus propias excelencias, y prerrogativas con que la ha ennoblecido naturaleza, y las várias Naciones que la han dominado ó avecindádose en su Puerto, famoso siempre entre las gentes comerciantes. Presenta desde hoy Málaga en *Conversaciones* entre un Extrangero y un Patricio los mejores materiales de noticias, no vulgares, para que se forme despues su Historia Civil, Natural, Eclesiástica, antigua y moderna, que no la tiene completa, y se desea por todos quantos saben el aprecio que se merece por su Puerto, y por las famosas producciones con que contribuye su terreno, y el de su Obispado al Comercio, tanto activo, como pasivo, de que saca las mayores sumas el Real Erario.

Ya estoy oyendo á algunos no es este el mejor pensamiento para dar la Historia de Málaga; pues la gravedad, y elocucion seguida, que pide la Historia, no se pueden adunar en unas conversaciones familiares, y mas con un Extrangero, que poco puede preguntar, ni dificultar, ignorando lo que hay en un Pueblo, cuyas noticias viene á saber en él. Por esto no pueden sus conversaciones guardar en las pre-

Digitized by Google

guntas y respuestas aquel decoro y verisimilitud, partes tan esenciales de los Diálogos, en los que nada debe haber de afectacion, puerilidad, ni inverisimilitud.

Aún mas parece oigo en tono de lástima, y es sentir algunos, que teniendo el Autor, como es de presumir, una buena y selecta coleccion de noticias Malagueñas, no las dé, como todo Historiador, en unos razonamientos y discursos seguidos, que la formalizen con el buen órden de tiempo, y encadenamiento de los acontecimientos mas singulares de esta Ciudad: en una palabra, que debia dar la Historia de Málaga con la formacion que le corresponde, y no en apuntamientos ó materiales para ella.

No puedo negar tiene mucha razon el que desea esta Historia, y yo la he anhelado desde que tuve la fortuna de avecindarme en este excelente Pueblo. ¿Pero si no se ha conseguido hasta ahora, ni yo soy capaz de formarla, se han de perder los materiales que tengo acopiados para ella? Me parece no es extraño, ni nuevo el imprimirse materiales para algunas Historias, facilitando por este medio el que otro mas capaz se sirva de ellos y la formalice. Yo presento aqui lo que he juntado, y otro vendrá que me dé las gracias y tenga la gloria de publicar la Historia tan deseada de esta Ciudad; pues la que ofrezco no es la Historia, sino los materiales para ella, con lo que se salva este reparo.

Para dar estas noticias me ha parecido oportuno el método de *Conversaciones*, porque no es tan dificultoso como el de la Historia, y sí muy libre y desembarazado para ir publicando lo que me parezca mas conveniente y oportuno, sin ligarme á las estrechas leyes de la Historia; pero guardando siempre la sinceridad, verdad y gravedad, que son tambien

Digitized by Google

bien propias de los Diálogos. En estos se han escrito en todas edades y Naciones obras muy sérias, interesantes y aún históricas. Son testigos en lo antiguo Platon, Luciano, Ciceron y otros, como en lo Cómico Terencio y Plauto, y en lo Christiano un Minucio Feliz y no pocos. Entre nuestros Españoles Luis de las Cuevas dió las Antigüedades de Granada en Diálogos, que imprimió en Sevilla año 1603. Rodrigo Dosma Delgado, Cronógrafo del Sr. Felipe II. dio en ellos la Historia de Badajoz, en Madrid año 1601, con este título: *Diálogos Patrios de la Real Ciudad de Badajoz.* D. Gregorio Mayans, tan conocido en la República de las Letras, ha impreso algunas obras en *Diálogos:* y dexando otros muchos, el célebre Espectáculo de la Naturaleza está en *Conversaciones* como las nuestras, y ahora el muy docto Portugués Teodoro de *Almeida* dió los siete tomos de su *Recreacion Filosófica de la Fisica natural* en Diálogos, muy apreciados de los Eruditos.

No porque he dicho es mas facil este método que el de la Historia, quiero decir, no hallo mas dificultad que la que aparece. No me engaña tanto mi amor propio, que me persuada puedo guardar en estas *conversaciones* las rigurosas leyes del Diálogo: estoy muy lexos de ello. Lo que he procurado es huir algunos vicios frequentes en este género de escritos, quales son la sequedad, puerilidad y ligereza en las preguntas y respuestas: estas serán las precisas, las mas oportunas y conducentes á la instruccion del Extrangero.

La mayor dificultad que se me ofreció fué en guardar el decoro y verisimilitud. Para no incurrir en mucho de esto, presento á un Extrangero sábio en nuestro Idioma y todas sus frases: muy dado á la leccion de la Historia antigua y moderna, tanto Ro-

Digitized by Google

mana, como Civil y Eclesiástica, y que con estos principios y aplicacion á las Buenas Letras viene á instruirse; no tanto en el comercio de este Puerto, sino en su Historia antigua y moderna, Civil, Natural y Sagrada, rezeloso de la poca verdad que encuentra en algunos viageros, y la ninguna fé que se merecen muchos de nuestros Historiadores en sus Relaciones nada exâctas y llenas de noticias fabulosas y apócrifas. De esta suerte no es un Viagero de los muchos charlatanes, rústico, ni ignorante de nuestras cosas; y por lo mismo capaz de dificultar y poner dudas y reparos sólidos en lo que ha leydo en vários Diccionarios y otros Autores nuestros.

Para darlo mas instruido en nuestra particular Historia, que es sobre la que ha de hacer sus reflexiones, lo traigo convidado á mi casa, le hago dueño de mi librería, le presento todos los papeles y apuntamientos de las noticias de esta Ciudad, para que los lea, medite y reflexe. De este modo me parece quito la inverisimilitud de que un Extrangero pregunte y repregunte, arguya y critique los sucesos, noticias y antigüedades poco seguras del Pueblo, y eche menos algunas que le parezca se me han olvidado.

Evaquados estos reparos, solo resta ponga á la vista del Lector todo el plan, distribucion y economía de la Historia Malacitana, que intento ir dando en estas *Conversaciones*, para que por él haga juicio de su utilidad, y si son dignas de darse á luz y se determine á irlas comprando, en lo que se entenderá con el Impresor, que es el que ha de tasar sus precios y venta, siendo de mi cargo no faltar en nada á lo que aquí prometo.

PLAN.

Digitized by Google

PLAN.

Toda la obra comprehenderá dos partes al respecto de los dos Estados antiguo y moderno de Málaga. En la primera, que comenzará desde los tiempos mas remotos de su fundacion, hasta el de su conquista por los Señores Reyes Católicos en 1487, daré una division en general del Obispado, con la noticia de los Autores que han escrito detenidamente de Málaga, con alguna crítica de sus escritos: la antigüedad de su fundacion y especies ridículas que de ella se han escrito: de su nombre que siempre ha conservado, desechando algunos que le han atribuido, sin mas fundamento que una vulgar creencia: su situacion, excelencias y fueros que la dieron los Romanos: su clima y fertilidad de sus dos nombrados Partidos de *Hoya* y *Axarquia*: de sus frutos especialísimos, y los de los Lugares de sus ocho Vicarías, que han dado, y dan, en gran parte, al celebrado comercio de su Puerto en tiempo de Romanos y Moros, con sus Salsamentos y Navegaciones: describiendo tambien las muchas producciones de naturaleza que se hallan en ella y su Obispado de los tres Reynos *Mineral*, *Vegetable* y *Animal*, deteniéndome algo mas en sus baños y aguas medicinales, como las de *Hardales*, *Vilo* y *Antequera* de su *fuente de piedra*: y en su admirable *Torcal* ó *Torcales*, á los que no creo se le hallen semejantes.

Pasarán las *Conversaciones* á dar una idea del clima, temperamento y fertilidad de sus pagos, principalmente en el del famosísimo vino *Pero Ximen*, propio de esta Ciudad, con alguna noticia de su nombre, órigen y modo de cultivarlo y hacerlo,

Digitized by Google

lo, con la razon de los pagos que lo producen mejor, como las pasas, batatas y otros frutos muy apreciables de estos territorios.

Proseguirán las *Conversaciones* dando la Málaga Romana, Gótica y Arabe; y las Inscripciones qué tiene de todos estos tiempos, con otras memorias antiguas de sepulcros, subterraneos y medallas descubiertas en algunas de sus excavaciones. No solo daré copias de las mas fieles que se encuentran de dichos monumentos literatos, sino es su explicacion y leccion de cada uno: con relacion de la gran cueva en que tuvo escondido Marco Licinio Craso ochenta y seis años antes de la era Christiana, huyendo de la furia de Mario y de Syla, conjeturando donde puede estar subterraneo tan señalado en la Historia Romana.

Para que el Forastero vea por sus ojos las dos célebres fortalezas de Gibralfaro y la Alcazaba, lo llevo á ellas, le enseño toda su fábrica, fortalezas, castillos, torreones, murallas y demás fortificaciones que tuvieron, y las que hoy conservan. Registrará desde Gibralfaro várias casas y sitios de recreacion que se descubren, como S. Anton, Retiro y algunos otros que amenizan sus contornos. En seguida se darán algunas noticias morunas ó del tiempo que la ocuparon los Moros, y fue Corte de varios Reyes que hubo, y de otros que dió á Granada una de las mas nobles familias de los Alcaydes ó Arraeces de la Alcazaba; cuya série refiero, con algunos de sus Prefectos, Presidentes ó Régulos y de otros Moros célebres que hubo en armas y letras.

Despues le muestro al Extrangero todas las puertas, murallas, valuartes y cercas de la Ciudad, las que faltan y las que exîsten, dándole razon de algunas Mezquitas y Santuarios que tuvo, y de las puentes principales de su rio Guadalmedina, y algu-

Digitized by Google

gunas noticias del tiempo de la dominacion Sarracénica.

Enterado ya el Forastero de las grandezas y antigüedades Civiles de Málaga, pasarán las *Conversaciones* á tratar de la antigüedad de su Christiandad, desechando las muchas ficciones con que algunos crédulos han llenado esta parte de su Historia: le leo el catálogo de los Obispos, que ciertamente tuvo desde el siglo tercero de Christo, con algunos Titulares que conservó en la mas cruel persecucion Sarracénica; terminando esta Conversacion con algunas noticias del martyrio de nuestros Santos Patronos S. Cyriaco y Sta. Paula Virgen.

Ultimamente se concluye la primera parte ó estado antiguo de Málaga con la relacion circunstanciada del cerco y conquista que de ella hicieron los Sres. Reyes Católicos en 18 de Agosto de 1487 y entrada triunfante y gloriosa en ella, con recuerdo de algunas acciones memorables que hicieron Príncipes tan excelsos y Religiosos.

En la segunda parte ó estado moderno de Málaga, que comprehende los tres siglos que han pasado desde su conquista, hasta el presente año de 1789 procederán las *Conversaciones* con mejor órden ó cronología de Pontificados que comenzó á tener en 1488. Cada Obispo llenará por lo regular una ó dos Conversaciones, y tal vez mas, siendo muchos los sucesos históricos de sus Pontificados. A mas de la vida de cada uno, ó del tiempo que fué nuestro Prelado, daré en él todo lo sucedido en su Sede, ò en su vacante, tanto de fundaciones de Parroquias, Conventos, Iglesias, Hospitales, Obras pias, Edificios, y obras magnificas, como de los acaecimientos mas memorables de guerras, alborotos, inundaciones, tormentas, pestes, terremotos, incendios y to-

Digitized by Google

todo lo mas notable sucedido en esta Ciudad, su puerto y comarca, con los aumentos y decoraciones que hoy goza de su Consulado, Colegio de San Telmo, Montes Pios y otros semejantes.

No faltarán Conversaciones en que sepa el Extrangero los repartimientos que hicieron los Sres. Reyes Católicos: la série de los Alcaydes Christianos de la Alcazaba y Gibralfaro: la ereccion y privilegios de la Ciudad: catálogo de sus Gobernadores, Corregidores, y de otros Magistrados con que se gobierna en lo Civil, Militar, Político y Eclesiástico, todo segun se haya decretado, erigido y sucedido en cada Pontificado. No me olvidaré de dar en alguna oportunidad el catálogo de los hijos Ilustres de Málaga en armas y letras, con algunos varones célebres del Cabildo de la Catedral y su Colegio Seminario.

Siendo prevencion, que aunque algunas fundaciones y fábricas, por el mucho tiempo que se gastó en ellas, corresponda á dos, ó mas Pontificados, como la obra magnífica de la Catedral, la del Muelle, casas de Cabildo, Colegios, conduccion de aguas, &c. variacion de los sitios de algunos Conventos y Monasterios, no los ceñiré por partes al Pontificado en que se comenzaron ó tuvieron notable adelantamiento, porque sería dexar pendiente y sin concluir su relacion histórica: por lo que anticipando ó posponiendo tiempos, la daré completa en el Pontificado que me parezca de aquellos en que tuvieron parte. En una palabra, daré en esta segunda parte todo quanto se desee saber de esta Ciudad por lo Civil y Eclesiástico en los tres siglos que lleva de Christiana: y de consiguiente en las dos partes, ó en todas las *Conversaciones* una leccion amena, útil, agradable é interesante, no solo para los Ma-

Digitized by Google

Malagueños, naturales y vecinos, sino para los extraños que deseen saber á fondo las particularidades de una Ciudad que interesa á tantos.

Vea aquí ya el Lector el plan de toda la obra, que me parece es algo digna de la prensa; pues si no se perpetuan asi, estos materiales perecerán despues de mi muerte, como ha sucedido con los de otros curiosos y amantes de esta Ciudad, y al fin quien lo paga es ella, cuyas noticias se van perdiendo, y muchos de los Malagueños no saben el feliz suelo que pisan, ni las circunstancias que lo adornan y ennoblecen.

Para que nada falte, suplico á qualquiera que tenga algunas noticias que yo ignore, que no serán pocas, aunque tengo muchas, me las comunique en en la Imprenta, como las omisiones que noten ó defectos substanciales que hallen, que me aprovecharé de sus avisos, siendo documentados y seguros: y desde ahora pido á todos las noticias que tengan, y aún á los Señores Capitulares de la Ciudad, que como la mas interesada, debe comunicarme los materiales de noticias que necesite: si no me las diesen, echense á sí la culpa de lo que omita, principalmente de las fundaciones de algunas Comunidades, que son de las que tal vez estaré algo falto.

Hasta aquí lo formal de la obra. En quanto á su material estructura, servirán las *Conversaciones* de capítulos, y como entre sí guardan algun órden, las podrá ir enquadernando como le parezca, y hacer los tomos que guste.

El tiempo en que saldrán á luz será una ó dos en cada mes, á excepcion de las muy largas, que entonces una valdrá por dos, de lo que informará el Impresor, con quien se avendrá el que las quiera comprar, subscribir á ellas, ó que se las separe, ó envie á su casa, con el precio de cada una, que

no

Digitized by Google

no se determina, por que no se sabe los pliegos que tendrá.

Mi ánimo, en fin, en estas *Conversaciones Históricas Malagueñas* es ver si puedo sacar á luz poco á poco el antiguo hermoso semblante de Málaga del silencio y ruinas en que tanto tiempo ha estado sumergido, saludándola como á Roma Justo Lypsio Lib. 3. c. 2.

Igitur fave, & te ostende, & paulisper è ruinis tuis, si fas est, veterem vultum atolle.

VALE.

Digitized by Google

CONVERSACION PRELIMINAR,

EN QUE EL EXTRANGERO EXPLICA EL deseo de instruirse en la Historia de Málaga: dá los Autores que han hablado de ella con alguna detencion: juicio crítico que se hace de sus obras, concluyéndola con una delineacion en general de todo el Obispado.

El Extrangero. El deseo de instruirme á fondo en todas las excelencias, y qualidades con que el Cielo ha distinguido á la nombrada Ciudad de MÁLAGA, emporio en todos tiempos, ó Plaza y Puerto del comercio mas famoso en las generosas producciones de la naturaleza, de sus riquísimas pasas, higos, y almendras, agrios, y sobre todas, de su célebre vino *Pero Ximen*, con que se abastece el Norte, Alemania, Hamburgo, Inglaterra, Dinamarca, Holanda, Rusia, Francia, Italia, las dos Américas, y otros vários Payses, me ha hecho emprender tan largo viage, para informarme de la feracidad de su terreno, de su Historia Natural, de sus frutos, de lo saludable de su clima, genio y aplicacion de sus Naturales; y radicalmente de su antigüedad, tanto Civil, como Eclesiástica: órden de su gobierno, de sus Magistrados, Gobernadores, Edificios públicos, Muelle y Puerto, de su Catedral, que he oido es de las fábricas mas suntuosas del Reyno, por su arte y hermosura: de la série de sus Obispos; y en fin de todo aquello que debe informar una Historia, que creo no la hay de esta Ciudad, y no sirven de noticias vagas, tal vez cogidas al vuelo, como he de muchos viageros, cuyas

yas relaciones tienen muy poco crédito entre los eruditos juiciosos.

Como para la instruccion que yo solicito es menester venir recomendado á sugeto que tenga las circunstancias correspondientes de una no vulgar erudicion, aplicacion constante, y de una comprehension muy extensa en todos los ramos referidos, con una imparcialidad crítica, que no lo dexe arrastrar, y seducir con las noticias vulgares, y apócrifas que corren en las mas de las Historias, que juzgan no son buenas, si no se llenan de patrañas, glorias fingidas y antigüedades quiméricas: sabiendo habia estado algunos años en esta Ciudad mi Amigo Mr. ** le confié mi designio, suplicándole me dixese si tenia aquí alguno de confianza de quien me pudiese valer para mi instruccion, y á quien recomendarme.

Llegué en tan buena ocasion, que sin detenerse, ni tener que dudar, me hizo el elogio debido de V. con lo demás que me es bochornoso referir en su presencia. Puede V. considerar el gusto que recibiria: al punto le pedí esta carta de recomendacion, por la que me reconocerá por su servidor, y un justo apreciador de sus talentos; y asi espero condescenda á la súplica de nuestro comun Amigo, y á la que yo personalmente le hago, de que se tome el trabajo de instruirme en las horas que tenga por convenientes, sin incomodarse en su empleo, sino en aquellas que le permitan sus ocupaciones; pues yo vengo de espacio, y no temo el gasto que me ocasione la detencion, una vez que consiga el fin, como ya me lo prometo, y sea del modo que V. guste.

Malagueño. Yo estimo á Mr. ** las honras tan excesivas que me hace, y repité en esta Carta, que mas son hijas de su urbanidad, política, y buena crianza, que le observé todo el tiempo de nuestra amis-

amistad, y estada aquí, que de mi corto mérito. Y aunque siempre viene bien á esta su casa, siento llegue tan engañado en el concepto que le ha hecho formar la bondad de nuestro comun Amigo, quien, como V. pueden mandan quanto gusten, y se les ofrezca; aunque siento no tener el caudal de noticias, ni la instruccion que se han fantaseado, para que forme la idea cabal de la Historia de esta Ciudad.

Mas para que V. vea le hablo con toda ingenuidad, y que la confesion de mis pocos talentos no es profenida para escusarme de servirlo, le digo, es verdad tengo algunas noticias, y no pocos apuntamientos que he hecho de esta Ciudad, que llenan diez y siete volumenes, que están enquadernados, y otros vários legajos, todos de cosas pertenecientes á esta Ciudad, su comercio, viñeros, y antigüedades; pero con todas estas noticias no he formado, ni atrevídome á formar la Historia de esta Ciudad, porque para hacerla con todas las reglas de la Historia, me conozco poco hombre, y sé hasta adonde puede rayar mi pluma.

Pero como V. no me pide mas que una instruccion familiar en todos los ramos que me acaba de significar, en eso si creo puedo servirlo; y para hacerlo con comodidad de ambos, se hace preciso que Vm. tome la molestia de quedarse de asiento en esta su casa, que aunque no tendrá las satisfacciones, y regalos de los de todos sus amigos, y paisanos, gozará sí del plato mas regalado que apetece de mis libros y apuntamientos. Aquí, estando de asiento, puede á su espacio, y en las horas mas oportunas leer estos diez y siete tomos de apuntamientos de Málaga y su Diócesis, y los demas papeles sueltos que están en esta parte del estante. Aquí tiene V. los tres tomos de las cosas mas particulares de la

Ciudad, puestas por diccionario: á str.lado está este tomo de todas las Inscripciones Romanas de Málaga, y Lugares antiguos de su Obispado: en seguida está la descripcion que he hecho de la obra de la Catedral antigua, y moderna, con todos los adornos que tiene en el dia, y de quando se han hecho, y los Obispos que han donado algunas alhajas preciosas.

En los demas, para no ir uno por uno, encontrará el catálogo de los Itres. Malagueños: la sucesion de nuestros Obispos, con sus vidas, y sucesos memorables de sus Pontificados: vários catálogos, singularmente el trabajado por D. Francisco Barban, Racionero de esta Catedral, corregido, y addicionado por mí: los repartimientos de los Sres. Reyes Católicos: la série de los Sres. Corregidores, Gobernadores, y Alcaydes de la Alcazaba, y quanto he apuntado perteneciente á esta Ciudad, con todas las fundaciones de sus Conventos; finalmente cinco tomos en diccionario de los Lugares exîstentes, y despoblados de este Obispado, con toda su descripcion moderna, y antigua, singularmente una que se hizo de todo el Reyno de Granada, á poco de su conquista, en que está incluso nuestro Obispado, con otra, aunque no completa, que se halla en el *Estudiante Romano*, obra de D. Macario *Fariñas*, de quien son las *Marinas*, que trabajó este Antiquario famoso de Ronda, que están juntos, y el mapa del Obispado, que está haí M. S. colgado en la pared.

En todos estos tomos, y papeles podrá Vm. irse entreteniendo, é instruyendo á su espacio, apuntando las noticias que guste, reteniendo otras; y como se vaya instruyendo, me irá preguntando lo que le parezca, y dudando lo que tenga por difícil, que yo le prometo responderle á quanto sepa: de esta suerte formaremos una especie de tertulia, donde

ten-

Digitized by Google

tendrémos nuestras conferencias literarias, que desde ahora les pongo el título, ó nombre de: CONVERSACIONES HISTÓRICAS MALAGUEÑAS, en las que daré á Vm. todo lo que sepa de la Historia de esta Ciudad, con la veracidad, y crítica que pide el asunto; por si despues determinase algun aficionado darlas á la prensa.

Ext. Aunque es chasco para Vm. desde luego, conociendo la sinceridad de su oferta, la acepto, y le doy las debidas gracias por su favor, por conocer que solo de este modo puedo quedar instruido con comodidad de ambos. Y poniendo manos á la obra, antes que comience lo historial de la Ciudad, y Obispado, quiero saber si tiene Vm. aqui alguna Historia, ó si la hay de esta Ciudad, que lo dudo mucho, porque ya me la hubiera citado, y quienes son los que la han emprendido.

Mal. Si hemos de hablar claro, y con la crítica que pide la pregunta, no hay historia cabal, ni verídica de Malaga. Vamos por partes, y comencemos por los que la han querido formar, ó escrito de propósito.

El Jesuita Martin de *Roa*, natural de Córdoba, Maestro que fué, y Rector de los Colegios de la Andalucia, y de este de Malaga, Provincial, y Procurador en Roma, sugeto de no vulgar erudicion, compuso, entre otras muchas obras, la Historia de las Antigüedades de Malaga, que imprimió en ella año 1622 en 4. con este título: *Malaga, su fundacion, su antigüedad Eclesiástica, y Seglar, sus Santos Cyriaco, y Paula, mártires, y S. Luis Obispo, sus Patronos.* Haí la tiene Vm. en la librería, junto á los tomos M. S. referidos; pero como verá en sus 83 folios, es tan diminuta, que apenas dá una ligera noticia de lo que promete, y aun en esto poco mezcla algunas noticias apócrifas, como que adoptó

las

las de los falsos Cronicones: en lo de la conquista; y algunos Obispos está regular.

Siguióse á éste otro de su ropa Maestro de Retórica en este Colegio *Pedro Morejon*. Este concluyó hasta su tiempo la Historia de esta Ciudad en 1677 con el título de: *Historia General de la antigüedad, y grandezas de la muy Noble, y Leal Ciudad de Málaga*, la que dedicó á su Ayuntamiento. Comenzose á imprimir con la aprobacion del Canónigo Doctoral de esta Catedral el Doct. D. Juan Manuel Romero de Valdivia en 10 de Enero de dicho año 1677, y habiendo llegado la impresion hasta el cap. 21 del libro primero en 160 paginas en fol. no sé por qué motivo se suspendió, y quedó solo el M. S. que se ocupó en las temporalidades de su extincion, siendo lo notable, no haberse encontrado pliego alguno de los impresos mas que las 160 paginas, que están enquadernadas en el mismo M. S. Entonces lo leí todo, y saqué los apuntamientos de ese tomo que dixe á Vm. y tiene haí para que lo lea; pues no sé dónde para el original en el dia, siendo obra que debia guardarse en el archivo de la Ciudad, porque es la única mas extensa que se ha escrito.

Ext. Si Morejon escribió esa Historia, ¿cómo me dixo Vm. no la habia cabal de esta Ciudad? cuyo mérito deseo saber ántes de darme á la leccion de sus apuntamientos.

Mal. Dixe á Vm. no hay en el dia Historia cabal de esta Ciudad, y es verdad; pues aunque la de Morejon la hubiese sido hasta su tiempo, como en el dia le faltan mas de cien años de sucesos, que son muchísimos, no es cabal hasta hoy en que yo hablo.

A mas de esto, no puedo llamar Historia perfecta de Málaga á todo su Estado antiguo, en que po-

pone mas patrañas que hojas, como hacian muchos de sus Escritores coetaneos, ó de los siglos de la credulidad, en el que hacian un papel muy sério los fingidos Cronicones que echaron á perder todas nuestras Historas, tanto Civiles, como Eclesiásticas.

En lo que está exâcto, y verídico es en el Estado moderno, que es lo único apreciable que tiene, y por lo que es lástima se haya perdido; y sino fuera por él, y algunos borradores que están en poder de particulares, no hubiera razon de las fundaciones modernas: por lo que aprecio mucho ese tomo de apuntamientos, con el traslado de las Inscripciones Romanas que copió, y yo saqué de él.

Sobre las noticias de esta Historia se aplicó en este siglo á formar otra mas correcta, en forma de *Anales*, y *Centurias* el Dominicano Fr. Antonio Agustin de *Milla y Suazo*, á la que dió este título: *Historia Eclesiástica y Secular de la Ciudad de Málaga, y su Obispado*, que pensó dedicar, y con efecto hizo su dedicatoria á los dos Iltres. Cabildos de esta Ciudad, que tengo en mi poder, con algunos quadernos que puso en limpio.

En el prólogo da razon de la obra que distribuyó en tres partes: en la primera habia de tratar de lo que ofreciere la Ciudad de Málaga (hablo con sus palabras) desde su fundacion hasta el temporal nacimiento de Christo: en la segunda se contendrán los sucesos de Málaga durante aquellos siglos que intervinieron mientras los Romanos, (fundada ya la Iglesia) y tambien los Godos la dominaron: en la tercera y última, dice, se extenderá la Historia hasta donde esta Ciudad, y Obispado ofrezcan digna materia. En ninguna de sus partes, concluye el número, se podrá observar la puntualidad que piden las *Centurias*, ó *Anales*; mas se podrá enpadenar el tiem-

tiempo con toda aquella union que ofrezcan los escritos, misturando los sucesos políticos, y eclesiásticos, desde que se reconozca hubo en Málaga Católicos. Luego promete intercalar algunas disertaciones. Con efecto en los quadernos que tengo hay algunas, como son: una sobre la primitiva poblacion de España (que no dexa de ser impertinente para el intento) que atribuye á Thyras uno de los siete hijos de Noé; y la otra de la Ciudad *Sexi*, ó *Sexîfirmo*, si estuvo dentro del término oriental de Málaga, y de este Obispado.

Por estas dos disertaciones, y por otra que tengo al fin del tercer tomo de mi *Diccionario* de esta Ciudad, en que se empeña probar que el Apostol S. Pedro vino á nuestra España, y que predicó en ella, entendiendo muy mal la autoridad del Metafrastes, y de que el *Sirmio* de que habla no fué en la Panonia, sino en nuestra España, con otras especies de los Cronicones, hago juicio no ser recomendable para el Estado antiguo, principalmente Eclesiástico, dado que lo hubiese perfeccionado. Solo tengo de este Autor los quadernos referidos, y un tomo segundo en que se comprehenden los apuntamientos desde la Centuria VII, ó año 601, hasta el 1480, con este título: *Empieza el tomo segundo de los Anales Eclesiásticos, y Civiles de Málaga, y su Obispado desde el año* 601, *hasta el* 1480. Haí lo tiene Vm. y verá por él no llena el título de la obra, y que se vale en ella de Autores sospechosos, y que lo mas no es particular de esta Ciudad.

No logró el Autor dar á luz su Historia, y no sé si acabarla, porque despues de su muerte en 3 de Diciembre de 1741, pararon sus papeles en poder de su amigo Con Religioso, el Presentado Fr. Pedro *Salinas*, que fué el que me entregó los borradores,

y

y quadernos refundidos, de los que me han quitado el tomo c. y 3; pero de estos tenia sacadas varias apuntaciones, que aí están entre otras.

Lo mas selecto de sus trabajos, y que tenia puesto en limpio, que recogió *Salinas*, me aseguró éste habérselo entregado á D. Luis Josef Velazquez, despues Marqués de *Valdeflores*, para que le sirviese en la formacion de la misma Historia de esta Ciudad, que estaba trabajando.

El dicho *Salinas* quiso formalizar mas los papeles de *Milla*, y comenzó á trabajar algo de él tengo alguna otra disertacion acerca de la antigüedad de la Religion Christiana de Málaga; y por ella veo hizo bien en no haber proseguido, porque la hubiera llenado de mas fábulas que Morejon, y Milla. Asi lo acreditan sus papeles enquadernados al fin del tomo tercero de mi *Diccionario Malagueño*, que Vm. puede leer mas para reir, que para instruirse.

Ext. Antes que pase Vm. adelante, le suplico me diga qué fábulas son las que pone en esa disertacion, que como es regular da leal con los demas papeles, no quiero llenarme la cabeza de mentiras, que me cuesta despues trabajo desecharlas: bien que ya Vm. me lo previene con un de la risa.

Mat. Es muy justa la peticion, y por evitar ese inconveniente, voy haciendo alguna crítica de los Autores que Vm. oyes: pues cuando los encontrará aí, no juzgue que yo los tengo apuntados, porque los estimo, y siga en quanto dicen. Yo desde el principio he recogido quanto he podido de lo que se ha escrito de esta Ciudad, sin pararme en si es falso, ó verdadero, con el ánimo de hacer este escrutinio quando coordinase, ó pusiese en algun método la Historia. Ahora ha llegado la hora de esto; y asi aunque lea esos apuntamientos, sírvanle solo para

poder preguntar, y dudar, creyendo solo lo que le diga en estas *Conversaciones*, que será siempre lo mas fundado, y verídico.

Viniendo ya á las especies ridículas de las disertaciones de estos dos Rmos, que son muy graciosas, y extravagantes, referiré tal qual, y por ellas se pondrá Vm. en desconfianza de las demas.

Supongo, ponen en España el *Sirmio* del Metafrastes, adulterando el *Sigma*, ó S-enel *Phy*, ó Ph, leyendo *Firmium*, ó *Sexsirmium*, Lugar de la Andalucia á donde ponen los Santos *Montano* y *Maximo*, y á S. *Epeneto*, refiriendo las varias opiniones de que pudo ser, ó *Frigiliana*, ó *Velez-Malaga* de nuestro Obispado, ó *Salobreña*, *Almuñecar*, ó *Motril* del de Granada; pero todas estas son ficciones de Dextro, y Juliano, Autores bien conocidos por supuestos.

Luego pasa á colocar por Obispo de Málaga á *Siliciano*, discipulo del Apostol S. Pablo, el que lo traxo consigo á ella quando aportó á este Puerto por los años 61 de Christo, para que ayudase á S. Torquato. Todo es tomado del fingido Hauberto, y del Arcipreste de Santa Justa: especies que se leen en muchos de los que han tratado de esta Ciudad.

Como Malagueños crédulos, hacen á la Imagen de N. Sra. de la *Antigua*, que se venera en este su Convento de Sto. Domingo, hallada en el hueco de los cimientos de él, del tiempo de los Apostoles S. Pedro, y S. Pablo, que la dexaron en esta Ciudad, determinadamente S. Pedro quando estuvo en ella, ó aqui cerca. Esto dice uno de ellos, pero el otro, reconociendo que la Imagen es grande, y de mucho vulto para que S. Pedro hubiera venido cargado con ella (pues las que traía, si traxo algunas, serian manuales, y pequeñas) tiene por mas verisimil, que hayan bien-

biendo estado con mas espacio en España S. Pablo, y traido consigo al Evangelista S. Lucas, le mandaria labrase en Málaga esta Imagen de talla entera, y la del Niño; y que luego S. Lucas le dió el último adorno en casa del Centurion, ó en la de otro confidente suyo.

¿Quiere Vm. oir mas delirios? ¡No pensaria yo jamas cupieran en cabeza humana! Pues á este modo son otros muchos que trae de algunos Santos bautizados aquí; pero más vale dexarlo, no nos pongamos tambien nosotros fanáticos.

Ext. Agradezco la prevencion, y le doy palabra de no perder el tiempo en su leccion. Prosiga Vm. con los demas Autores, que quiera Dios no sean como estos.

Mal. El que ha sido una lástima no acabase, y diese á luz la Historia de esta Ciudad su patria, fue el Marqués citado de *Valdeflores*, que entonces hubieramos tenido la mejor, como saben todos los que conocieron, y fondearon á este sábio del mayor credito, que á no haber sido por sus desgracias, y temprana muerte en 1772, no careciera esta Ciudad, y toda España de una Historia documentada, qual no tuviera otro Reyno: no se si en sus hermanos, para la que compuso de Málaga, como se tienen muchos papeles preciosos suyos, que son los que han podido recoger.

Ext. Ya que ha tocado Vm. en este sabio, del que he oido muchas alabanzas, asi en España, como en Francia, Alemania, y otras partes que he andado, celebrándolo como á un erudito del primer orden, le do merecer á su atencion me anticipe algunas noticias de su persona, su nacimiento, y muerte, con la razon de las obras que dexó trabajadas, que me serán de mucho gusto, y mas si consigo llevarme algunas.

Mal. Aunque en el catálogo de los Ilustres hijos de esta Ciudad ha de tener un lugar muy superior este sabio Malagueño, daré á Vm. gusto en lo que me pide, aunque á alguno parecerá digresion de la *Conversacion* presente.

Nació en esta Ciudad Don Luis Josef Velazquez de Velasco en 5 de Noviembre de 1722, bautizóse en la Parroquial de Santiago, formó sus estudios en ella, y despues los mayores en la de Granada, en su Colegio de San Miguél, y los demas progresos literarios debió á la continua aplicacion del superior talento con que lo dotó Dios. Fué Caballero de Santiago, Señor de Sierrablanca, segundo Marqués, y Señor de *Valdeflores*, y Regidor perpetuo de esta Ciudad. Despues de vários acaecimientos, ya prósperos, ya adversos de su fortuna, propios de los literatos, murió en la flor de su edad, y en la mejor sazon para el fruto de sus estudios en 1772, á los 50 de su vida, con universal sentimiento de toda la Ciudad, y de los sabios Españoles. Está sepultado en la Iglesia del Convento de S. Pedro de Alcántara de esta Ciudad, en la bóveda de los *Melgarejos* sus parientes.

De las muchas obras que dexó escritas, algunas impresas, no podré dar á Vm. una razon completa, porque entre sus desgracias, contaba por la principal la pérdida de muchas. Basta, para que Vm. haga juicio de lo muchisimo que trabajó este famoso Malagueño, el que lea, que aí la tengo impresa en Madrid año 1765, la *Coleccion* que juntó en su viage de España, hecho por órden del Rey, de los documentos contemporaneos de la Historia de España desde el tiempo mas remoto hasta el año 1516, en que se comprehenden los Escritores de las cosas de España, los Diplomas, las Inscripciones, las

Digitized by Google

las Medallas, y demas monumentos antiguos, que creo se acercan á 30 tomos, de los que imprimió ese primero, que contiene en *Prospecto* los Escritores de las cosas de España, que florecieron desde el tiempo mas remoto hasta el fin del siglo primero, en Castellano y Latin. A esta *Coleccion* acompañó la *noticia de su viage*, y el Proyecto de la Historia universal de la Nacion, impresa en el mismo año, y Lugar. En este trabajo gastó 18 años desde el 1747 hasta el 1765.

A mas de esta bastísima obra, con que podia vanagloriarse el mas sabio, dexó escritas las siguientes, que han llegado á mi noticia, y entre ellas la *Historia de Málaga*, que posteriormente he sabido la dexó en dos tomos en quarto, no sé si acabada.

Discurso sobre las Poesias del Bachiller de la Torre. 1. tom. en 4.

Origen de la Poesia Castellana. 1. tom. en 4. imp.

Anales de la Nacion Española. 1. tom. en 4. imp.

Coleccion de los Papeles del Cortejo. Imp.

Medallas desconocidas, y ensayo sobre sus caractéres. 1. tom. imp. en 4. mayor.

Apología de la Religion Christiana contra los impios de estos tiempos. 1. tom. en 4.

Historia Crítica de las calumnias fulminadas por los Etnicos contra los Christianos primitivos. 1. tom. en 4.

Lecciones Gongorinas. 1. tom. en 4.

Crítica sobre los escritos de Arnobio. 1. tom. en 4.

Disertacion sobre una Medalla de Tarragona, que representa á Tiberio, Julia Augusta, y Druso Cesar.

Conjeturas sobre las Medallas de los Reyes Godos, y Suevos de España. 1. tom. en 4. imp.

Ensayo sobre la Historia Universal. 1. tom. en 4.

Geo-

Geografía de España. 2. tom. en 4.

Teoría de las Medallas de España. 2. tom. en 4.

Disertacion sobre la antigua Acimpa.

Fastos Imperiales.

Historia de la Casa de Austria en España. 2. tom. en 4.

Cronología de los Mahomedanos en España. 3. tom. en 4.

Memorias Históricas de Berbería.

Descripcion del Reyno de Tunez. 1. tom. en 4.

Conocimientos, y uso de los antiguos documentos originales, y contemporaneos de la Historia de España. 2. tom. en 4.

Ensayo sobre la Naturaleza. 3. tom. en 4.

Historia Natural de España, incompleto.

Sobre documentos supuestos. 1. tom. en 4.

Conocimientos humanos. 1. tom. en 4.

Discurso sobre los descubrimientos de Granada.

Instituciones Políticas. 2. tom.

Vários Opusculos incompletos, y addicion al Teatro Crítico del Ilmo. Feixoo, con vários errores comunes, y paradoxas no tratadas por aquel sábio.

De Elementis & meteoris, & aliquas quæstiones Filosóficas en Latin.

Várias Academias Poéticas, y Poesias Castellanas y Latinas, pues fué igualmente Erudito, Historiador, y Antiquario, que Poeta.

Hasta aquí el catálogo, y noticias que he podido adquirir de las obras que dexó trabajadas este incomparable Malagueño, cuyo paradero sabrá su hermano D. Carlos *Velazquez*, Marqués, y Señor de *Valdeflores*. Otras muchas se me ocultarán de las que se le habian perdido, y que tal vez irán viendo la luz pública, sin saberse su autor verdadero.

Extracto No sé como expresar á V. mi agradecimien-

miento, por el gusto que me ha dado con las noticias de este héroe literato, que puede ser honor de la misma Grecia, quando estaba floreciente. Y pues se ha interrumpido el hilo de los Autores que han escrito de la Historia de esta Ciudad, puede ya continuarlo, porque quedo bien instruido en mi pregunta.

Mal. En nuestros dias lo mejor que se ha impreso de Málaga es por el M. Fr. Henrique *Florez* Agustiniano, en el tomo 12 de su *España Sagrada*, Trat. 39, en el que trata de esta Iglesia. Describe sucintamente el sitio, y algunas antigüedades, y excelencias de la Ciudad. Mas como su principal intento es el de lo Eclesiástico, se detiene en la antigüedad de su Religion, dándonos el Catálogo bien trabajado de los Obispos antiguos hasta su conquista, concluyendo con la série de algunos Reyes Moros de ella, que fué Corte en cierto tiempo, como Granada, de los que me aprovecho en esta obra. Como este catálogo está tan perfecta, y criticamente acabado, lo trasladaré en alguna *Conversacion*, pues me ahorrará el trabajo que debia tomar. Aí lo tiene Vm. en la librería con su obra, y la de sus Medallas.

La última que ha llegado á mi noticia, que trate algo mas de espacio de Málaga, y muchos Lugares de su Obispado, con las Inscripciones Romanas que en él se encuentran, es la que publicó en su idioma el Inglés Francisco *Carter*, con título de *Viage desde Gibraltar á Málaga*, en dos tomos en 4. que imprimió en Londres año 1777. Formóla aquí, donde estuvo no poco tiempo, despues de haber viajado casi todo el Obispado por su parte occidental. Adornó sus dos tomos con las Inscripciones referidas, aunque algunas no están muy exactas, y con varias láminas de algunos Lugares, como *Cártama*, los baños de *Hardales*, y de las vistas de esta Ciudad, y

su

su Puerto, de las fachadas de la Catedral, y Palacio Episcopal, y algunas puertas menores de la Alcazaba, que casi llenan el tomo 2. Pero esta obra tiene muchos defectos, y las láminas carecen de exáctitud, como las puede V.m. comprobar, que aí las tiene bien quadernadas en ese tomo de las *Antigüedades, y cosas magníficas de Málaga*, que trabajé para instruir á otro viagero.

A estos Autores puede agregarse el tomo M. S. por donde se gobierna esta Ciudad, que con título de *Gobierno Político, Legal, y Ceremonial de la Ciudad de Málaga*, compuso el Regidor perpetuo de ella, su Abogado, y Maestro de Ceremonias D. Diego de *Rivas Pacheco* en 1661, y dedicó á la misma Ciudad con aprobacion del R. P. Pedro de Morejon, ya citado. Esta obra, aunque muy útil para el gobierno del Cabildo de la Ciudad, no es fidedigna en lo historial de ella, por valerse de las mismas noticias apócrifas de Morejon en su Estado antiguo, á excepcion de tal qual.

Otro Ilstre. Malagueño escribió en verso la descripcion de esta Ciudad. Este fué D. Juan de *Ovando Santarén Gomez de Lhaysa*, Caballero del Orden de Santiago, en su libro *Ocios de Castalia*, que imprimió en esta Ciudad año 1663. En él insertó desde la pag. 177 la *Descripcion de Málaga* en octavas Castellanas. Está exácto en sus pinturas, aunque levantadas por el numen poético.

Estos son los Autores que yo sepa han escrito de proposito, y con alguna detencion de la Historia de esta Ciudad. Otros muchos hay que la tocan de paso en sus Historias generales de España, en que hacen papel no pequeño su conquista, en la particular de los Reyes Católicos, y algunos extrangeros como M. de *Vayrac* en su Estado presente de España, tom. 2.

Juan

Juan *Luet* en su España: La Historia Universal Inglesa, y muchos Viageros.

Con motivo de algunas pestes, é inundaciones han tocado algunos del clima, y excelencias de Málaga en las relaciones, como Juan *Serrano de Vargas y Ureña:* D. Francisco *Durango de Barrionuevo*, que escribieron de las pestes furiosas de ella: Fr. Juan de *Prado y Ugarte*, Lector de Sagrada Teología en esta su Convento de la Victoria, que imprimió en 1661 la breve descripcion de la ruina, que en dicho año padeció Málaga en 22 de Septiembre, en la que hay noticias muy particulares, y en los papeles que se han impreso sobre el remedio radical de las avenidas de Guadalmedina, y en los de algunas fiestas de canonizaciones, proclamaciones, y en las Crónicas de las Religiones fundadas en esta Ciudad.

A mas de estos se ha trabajado por vários curiosos el catálogo de nuestros Obispos, que M. S. tiene Vm. aí algunos, aunque no he visto el que compuso el célebre Agustiniano Fr. Tomás de *Herrera*, de que hace memoria nuestro D. Nicolás Antonio en su B. N. tomo 2, y el extrangero *Frankenau* en su Biblioteca Hispano-Heraldica, ó el Autor verdadero de ella.

Tambien puede tener algun lugar en esta relacion el Licenciado Gaspar de *Tovar*, insigne Poeta, y Racionero de esta Catedral. Este compuso, é imprimió en Antequera año 1603 una obrita poética con este título: *Pintura, y breve Recopilacion de la obra de la Santa Iglesia mayor de Málaga*, que dedicó á Francisco Gonzalez de Heredia, Secretario de Felipe II. Componese toda de 68 canciones reales, de un número muy elevado, que acreditan el de su Autor. Aí la tiene Vm. para que se divierta con su lectura, que es muy amena, y gustosa, y el impreso

****

muy

muy raro; que lo tengo como único, y donaré al archivo de esta Santa Iglesia, para que se conserve en él una obra por tantos títulos suya. Quando trate de la Capilla mayor, que se acavó en 1588, y es su principal argumento, daré quizá algunas de sus canciones.

Ext. Mucho me ha envelesado Vm. con las largas noticias que tiene de lo Historial de esta Ciudad, y de quantos se han dedicado á describirla: por esto conozco prácticamente la razon con que me dirigió á Vm. nuestro comun amigo; y asi, aunque no soy aficionado á dar chasco á persona algúna, desde luego acepto la oferta de que me tenga de huesped en su casa, para instruirme á fondo de todo.

Mal. Estamos conformes, y desde luego nos hemos de quitar de aquellas comunes entradas, y preambulos enfadosos: *de cómo lo ha pasado: cómo le vá*, y otros semejantes episodios ridículos, que pueriliżan la *Conversacion*. Nos entraremos en ellas con el asunto del dia, que por lo regular quedará determinado de una *Conversacion* para otra.

Ext. Vuelvo á repetir mil gracias; y pues ésta solo ha sido una *Conversacion* preliminar, y como introduccion á las que hemos de ir teniendo, le suplico, que antes que comencemos por la antigüedad de esta Ciudad, y no nos embaracemos con la descripcion de todo el Obispado, que parece preciso saber antes sus límites, y terreno que ocupa, ya por ser ella la Capital, como porque hemos de hablar de los frutos de los mas de los Lugares, y sus producciones naturales, me lo dé Vm. antes, como final de esta *Conversacion*.

Mal. Me parece muy oportuna su peticion, y para no alargarnos mas, véala aquí, como se sigue.

DE-

Digitized by Google

DELINEACION DEL OBISPADO.

No me parece sirve al intento de Vm. referir los límites antiguos que tenia mas extensos que hoy, en el siglo VI. y VII. de Christo, como consta del Concilio II. de Sevilla, celebrado año 619, en que eran confinantes con los Obispados de *Egabro*, hoy Cabra: *Astipi*, ó Ezija; y *Eliberi*, ó Granada.

Los que le dieron los Reyes Católicos, y hoy tiene, son: su longitud, tomada desde la Puebla de *Maro* á su Oriente, hasta la Villa de *Casares*, y boca del rio *Guadiaro* á su Occidente, es de algo mas de 27 leguas Castellanas, y su latitud mayor de 11, contada desde esta su Capital hasta *Cuevas Altas*, por la parte Septentrional; pero tomándola por la Marina, ó costa del Mediterraneo, con el que confina por el Sur, excede su longitud de las 27 leguas referidas.

Por las otras tres partes de tierra confina por el Oriente, y Norte con el Arzobispado de Granada desde *Maro* hasta *Archidona:* desde esta Villa hasta el Lugar de *Fuente de Piedra* con la Vicaría de Estepa, con tierras de Benamegí, que son del Priorato de Leon, y con parte del Obispado de Córdoba por el entredicho, que llaman de *Tapia.* Siguiendo el mismo Septentrion desde *Olbera*, y mirando al poniente hasta *Cortes*, *Grazalema*, y *Ubrique* con el Arzobispado de Sevilla: y por el dicho poniente, desde *Gaucin* hasta *Casares*, y *Manilva*, con el Obispado de Cadiz, por Ximena, Castelar, y San Roque, Pueblos de él, que parten término con el nuestro.

Ext. Muy buena está la delineacion, pero la quisiera algo mas menuda, esto es, por los Lugares de su término, que sean confinantes con los Obispados referidos.

Digitized by Google

Mal. Esto es querer démos una vuelta á todo el Obispado, en lo que daré á Vm. gusto. Los Lugares confinantes son estos.

Maro, Frigiliana, Cómpeta, Canillas de Albayda, Salares, Sedella, Canillas de Aceytuno, Alcaucin, por Zafarraya, *Alfarnate,* los *Alazores* y *Archidona,* en que acaba el confin del Arzobispado de Granada, son los confinantes con este.

Siguiendo por el Septentrion, partiendo término con parte del Obispado de Córdoba, Benamegí, y Estepa, son confinantes los Lugares de *Cuevas Altas,* y *Baxas,* y *Fuente la Piedra:* entre este, *Olbera, Cuevas del Becerro, Zerrato,* y el *Burgo* entra una manga del Arzobispado de Sevilla hasta Hardales, que es de dicho Arzobispado, dexando al nuestro los baños de su nombre, ó *Carratraca.*

Desde estos siguen confinando con el referido Arzobispado de Sevilla el Castillo de *Ortexicar, Zerrato, Cuevas del Becerro, Alcalá del Valle, Valdehermoso, y Olbera.* Prosiguen partiendo término con el mismo las sierras de *Grazalema,* y esta Villa, y las huertas de *Bena-Mahoma, Marchenilla, Ubrique,* y dehesas de Xerez entre el Norte, y Occidente de Málaga.

Caminando luego á dicho poniente, son confinantes con el Obispado de Cadiz *Casares,* y *Manilva:* luego prosiguen los Pueblos Litorales de la costa *Estepona, Marbella, Fuengirola, Benalmadena, Torremolinos, Málaga, Bezmiliana, Almayate, Torre del Mar* de Velez, Castillo baxo de *Torrox,* y *Nerja,* junto á *Maro,* en que cierra el paralelo gramo, é irregular, que hace todo el Obispado en la forma que acabo de delinear á Vm. previniendo que en lo Eclesiástico se extiende al Africa por los tres presidios menores *Peñon, Alhucemas,* y *Melilla.*

Ext.

Digitized by Google

Ext. Me parece muy bien, y muy exácta la delineacion que Vm. me acaba de hacer; pero aunque por la marina, ó costa no tenemos que decir, veo várias torres de trecho á trecho, y éstas servirán de alguna delineacion, ó tendrán número, y nombres las que son confinantes, ó de este Obispado, y me alegrára saber el número, y sus nombres.

Mal. Prosigo dando á Vm. razon de estas torres, castillos, y fuertes, que sirven para defensa de los Lugares de este Obispado de las invasiones de los Moros.

TORRES.

Comenzando desde la boca del rio Guadiaro, y Estepona, término al Occidente, vienen hasta la punta de Maro, con distancia de media á media legua, 55 torres con estos nombres, y coordinacion.

1. Torre de la *Chuliera.*
2. Castillo nuevo de la *Savinilla*, por baxo de Manilva.
3. Torre de la *Duquesa*, ó Chullera.
4. Torre de la *Sal.*
5. Torre del Arroyo *Baquero.*
6. Torre de *Salavieja.*
7. Torre de la *Sordina.*
8. Torre del *Paredon*, por el rio de Estepona.
9. Torre de *Berlin.*

Ext. ¿Y no estuvo por aqui una torre famosa, llamada de la *Carbonera*, que he leido en sus apuntamientos?

Mal. Si, señor, junto á estas dos estuvo dicha torre, ya destruida; y es cierto fué famosa por la vic-

Digitized by Google

victoria conseguida por los Christianos de los Moros en 1407, en que quemaron muchas galeras Morunas, y apresándoles 10.

10. La décima es la torre de *Guarmanzar*, ó de Guadalmarza, dicha asi por el rio de este nombre.

11. Torre del *Saladillo*, que antes llamaban torre *Mocha*, frente del rio Verde, por su embocadura al mar.

12. Torre de *Baños*.

13. Torre de las *Bóvedas*.

14. Torre del *Duque*.

15. Torre de *Larzon*.

16. Castillo de *Marbella*.

17. Torre de Rio *Real*.

18. Torre del Real de *Zaragoza*.

19. Torre de *Ladrones*.

20. Torre *Nueva*, hoy Casafuerte.

21. Torre de la *Caleta*, ó Punta del *Carbon*.

22. Torre nueva de la *Cala del Moral*.

23. Torre de *Cala Burras*.

24. Castillo de la *Fuengirola*.

25. Torre *Nueva*, que antes se llamaba torre *Blanca*.

26. Torre del *Muelle*, frente de Benalmadena.

27. Torre *Quebrada*, en la marina de dicho Lugar.

28. Torre *Bermeja*.

29. Castillo de Torre *Molinos*.

30. Torre de dicho Castillo, en lo antiguo *Molena*.

31. Torre del Rio de *Málaga*, ó de *Guadalquivirejo*, que labró en 1502 el Obispo segundo de Málaga D. Diego Ramirez de Villaescusa, para que diese aviso de los Moros.

32. Torre de *S. Telmo*, que es la primera desde esta Ciudad á Velez.

Digitized by Google

33. Torre de las *Palomas.*
34. Torre de los *Cantales*, ó Cantal.
35. Casa Fuerte de *Mismiliana.*
36. Torre de *Benagalbon.*
37. Torre de *Chilches.*
38. Torre de *Moya.*
39. Castillo del *Marqués.*
40. Torre del *Xaral.*
41. Torre del Rio de Velez, ó punta del *Xaral.*
42. Castillo de la Torre del *Mar* de Velez.
43. Torre nueva de *Algarrobo*, antes llamada Torre *Ladeada.*
44. Torre de *Lagos.*
45. Torre *Morche*, ó *Mocha.*
46. Castillo baxo de *Torróx.*
47. Torre de *Calazeyte*, que es decir Castillo del Moro Zeyt, ó Punta de *Lagos.*
48. Torre de la *Caleta*, ó Rio *Sequillo.*
49. Torre de *Nerja.*
50. Castillo de *Nerja.*
51. Nerja.
52. Torre de *Maro*, ó de *Calaturcos.*
53. Torre de la *Miel.*
54. Torre del *Pino.*
55. Y la Torre *Caleta*, última en el término de este Obispado por el Oriente, que llega hasta el cerro Gordo, pues desde él, y la *Herradura* comienza el Arzobispado de Granada.

Ext. Exâctisima está la delineacion, y nombres de las torres que defienden por la marina todo este Obispado.

Mal. Con lo dicho me parece bastante para que Vm. tenga una idea de la extension, y confines de él, reservando para quando tratemos de propósito de su descripcion geográfica, que tengo trabajada, no solo del

Digitized by Google

del Estado moderno con sus ocho Vicarías, en que está dividido su gobierno Eclesiástico, sino es del Estado antiguo, ó del tiempo cercano á su conquista, de todos los Lugares que tuvo, hoy ya muchos despoblados.

Ext. No se canse Vm. mas, que me bastan esas noticias, y descanse, para que me diga quando guste lo mas cierto que haya encontrado de la antigüedad de la fundacion de esta Ciudad, desechando las muchas fábulas, que es preciso haya, segun he oido decir, y con esto comenzará á formalizar la Historia antigua de esta Ciudad, que es lo que ha de contener la primera parte.

Mal. Será Vm. servido como lo pide, y váyase ya á descansar en el quarto que le tengo prevenido, hasta que comencemos nuestra obra, que será en la conversacion siguiente, pues esto ha sido, como dixo el otro, prólogo, y no mas.

PAR-

Digitized by Google

PARTE PRIMERA.

MALAGA ANTIGUA,

O NOTICIAS HISTORICAS DESDE LOS tiempos mas remotos de la fundacion de esta Ciudad, hasta su restauracion del dominio de los Sarracenos por nuestros Reyes Católicos en 1487.

CONVERSACION HISTORICA PRIMERA.

De la antigüedad, y Fundadores de Málaga: opiniones sobre ellos: de su único nombre, que jamás ha mudado, desechándose los que falsamente le han atribuido: de su planta, y situacion constante, que siempre ha conservado, y de las excelencias, fueros, y prerrogativas con que la ennoblecieron los Romanos, y otras Naciones.

FUNDACION, Y FUNDADORES.

Ext. Antes que tratemos de las excelencias de esta Ciudad, se hace preciso me diga Vm. algo de la antigüedad de su fundacion, y si se pueden rastrear sus primitivos Fundadores, sin aquellas ficciones, y creederas vulgares, con que muchos Historiadores han querido remontar tanto los principios

Digitized by Google

de sus Pueblos, que no hay héroe, por fabuloso que sea, que no lo hayan traido á demarcar sus muros con sus arados, y sus bueies; y aun á Noé, y sus hijos los han sacado de sus tierras, y hecholos venir á casi toda la Europa.

Mal. Tiene Vm. razon, y sería muy prolixo si hubiera de contar las Ciudades, tanto Españolas, como extrangeras que se han gloriado de Fundadores quiméricos. De consiguiente tocó tambien esta desgracia á Málaga, como comienzo ya á referir.

Juan Serrano de *Vargas*, en un papel que imprimió, aunque no lo he visto mas que citado por *Morejon*, escribe fundó á Málaga el Patriarca Salé, hijo de Arphaxad, quando vino á España con su Tio Tubal; poniendo asi esta fundacion en el primer siglo del Diluvio Universal, pues *Salé* nació á los 37 años de él.

Aun mas adelantó Morejon, que no contento con que la fundase el Sobrino, escribió lo hizo su Tio Tubal, sentir que han seguido otros. No es esto lo mas extraño, sino el ridiculo fundamento que alega. Es este una moneda, que le aseguró el citado *Serrano*, era de Tubal, la que se encontró al abrirse unos cimientos en *Col de Beatas* para edificar la casa de D. Juan *Rentero*, Beneficiado de esta Ciudad; en cuyas excavaciones se descubrieron vários vestigios de edificios, y entre ellos dicha moneda.

Ext. Dexeme Vm. que me ria, que no es para menos el caso, y no lo creyera de un Historiador que corre con tanta fama.

Mal. Pues, señor mio, de estos delirios verá Vm. en sugetos reputados por grandes. Tampoco tuvo inconveniente *Morejon* en creer por de *Gargoris* Rey fabuloso de España (á quien pone Ocampo en el número 41 de su catalogo) una moneda de cobre, que

Digitized by Google

que se encontró al abrir los cimientos del Convento de S. Luis de Religiosos Franciscos Observantes; en cuyo amberso notó estaba figurada la cabeza de un hombre, y en el reverso una colmena rodeada de abejas: motivo porque la creyó de Gargoris, al que por inventor de las colmenas, le llamaron *Melicola*. Lo mismo adoptó el P. *Milla*, por lo que redujo la fundacion de esta Ciudad al año 1179 antes de Christo, y 1127 despues del Diluvio, en que floreció este Monarca Español (en la cabeza, digo, de los seguidores del falso Beroso, y sus compañeros.)

Ext. Bellas creederas han tenido esos Caballeros, que asi han opinado para engrandecer la fundacion de esta Ciudad; por esto me parece dexe Vm. esas especies caballerescas, y me diga de los que sériamente han discurrido con fundamentos históricos sobre su fundacion.

Mal. Me parece muy bien. Una opinion he leydo, y es, que fundaron á Málaga los Griegos de Zacynto, que vinieron á España pasados nueve siglos del Diluvio. Uno de sus fundamentos es el monte y castillo de *Gibralfaro*, que tiene resabios de Griego, como lo indica la mitad de su nombre *Pharo*.

Otros Autores, sacándolo de Plinio, reducen su fundacion á los Penos, á los que Marco Agripa, citado por Plinio, atribuye la de las Ciudades litorales de la Betica; pero este Naturalista, aunque refiere esta opinion, no la sigue, ni adopta.

Estrabon es casi del mismo sentir que Agripa; pues en su libro 3. escribe se acerca su fábrica á la Punica: *Malaca magis ad Punicæ formam accedit.*

Nuestro Malagueño Aldrete, en sus *Antigüedades de España* lib. 2. cap. 8. la hace fundacion de Penices, y que fué la principal, y primera de las que

estos fundaron, valiéndose de su nombre, que es de su idioma, sobre lo que hablarémos despues. Siguiéronle *Silva*, *Estrada*, y otros.

Martin de *Roa*, desechando esta opinion, conjetura fué fundada esta Ciudad por uno de los primeros Pobladores de España, no contentándose con que lo fuesen Cartagineses, ó Penos, ni los Griegos, mas antiguos éstos en España que los Penos, y siempre posteriores á su poblacion, que la encontrarian hecha.

Contra este sentir está el Maestro Florez en su E. S. tomo 12. pag. 278, fundado en el vestigio de sus fábricas, que como afirma Estrabon eran Punicas, aunque esto pudo suceder, dice, en alguna ampliacion que le dieron.

No obstante esta repulsa á la sentencia de Roa, se inclina Florez, á que su fundacion es mas antigua que los Penos en España. La razon la toma de la etimología de su nombre, segun la proponen Brochart, y Hofman, *Malacha* fué aplicado por los Penos en virtud de los Salsamentos que se hacian aquí, de que habló Estrabon: *Multumque ibi conficitur Salsamenti;* en Fenicio *Malach* es *Salar*, y de aqui provino *Malacha:* Ciudad de *Salsamentos.*

En esta suposicion infiere Florez, que antes de los Penos habia aquí poblacion sobresaliente en Salsamentos, de donde la provino recibir este nombre *Malaca;* pues antes que aqui hubiese poblacion, no habia Salsamentos, y consiguientemente faltaba motivo para llamarla *Malaca.* En este supuesto tuvieron los Cartagineses mucho fundamento para darla este nombre.

Ext. Muy bueno estaba este raciocinio, si no se fundára en la etimología del nombre, que siempre es muy arbitraria, y no faltará quien deduzca origen

Digitized by Google

gen distinto, tomando de otra lengua la etimología; con efecto se halla en no pocas *Malaca*. Aldrete lo saca del Hebreo, ó del Fenicio, y le dá otro significado.

Mal. Ya se hizo cargo el P. Florez de lo que dixeron *Aldrete*, y *Roa*, que deduxeron el *Malach*, ó *Melech* del tema Hebreo, y Fenicio, en que significa *Reynar* (expresion que conviene con lo que de esta Ciudad dice Estrabon: *Principatum tenens*, ó que fué la Reyna de este continente) pero cotejando la etimología de *Brochart* con la expresion de los *Salsamentos* mencionados por Estrabon, dice le parece mas genuina; sin embargo de que la de *Aldrete* se puede acomodar con la expresion del mismo Estrabon, que la llama la primera de las Ciudades de la costa desde Gibraltar á Cartagena, que es una de las excelencias de Málaga.

Ambas conjeturas me parecen de no poco fundamento, y mas la de los *Salsamentos*, por lo que concluyo en materia tan dificil por antigua, que lo único que se puede decir con fundamento de Málaga, es que su fundacion es antiquisima, anterior á los Fenicios, y Penos, y demas Naciones comerciantes, que la encontraron ya edificada.

Ext. Quedo de acuerdo con el modo de pensar de Vm. y dexémonos de especies, que no tienen el menor apoyo histórico, y digame de su nombre, que creo padecerá las mismas dudas en quanto á su orígen, y Nacion que se lo puso.

SOBRE EL NOMBRE MALACA.

Mal. Vm. piensa con mucho juicio, y en confirmacion de ello digo, que de su nombre solo se sabe que es antiquisimo, y muy incierto el Nacional

que

que se lo impuso, como el idioma á que pertenece. Aqui nos volvemos á encontrar con la incertidumbre de las etimologías, por hallarse la voz *Malaca*, ó la raiz de donde sale en muchas Naciones, é idiomas, distantes, y distintas, no pudiendo todas habérselo puesto á un tiempo mismo.

La voz *Malach*, y *Meleq* se encuentra en el Hebreo por *Reynar*, y por *Rey*, y tambien por el *Angel*, ó *Mensagero:* en este sentido muchos Padres llaman Angel al Profeta *Malachias*. En la lengua Syra *Melach* significa *Reynar*, y de aqui *Melech*, y *Malich* el *Rey:* y la *Reyna Malcheto*, y *Malchon*. El Arabe Oriental nombra al Rey *Malcho*, *Malecho*, y *Malicho*. El Granadino, segun el Bocabulista Fr Pedro de *Alcalá*, al Emperador, y al Rey llama *Meliqui*, y al Angel *Meleq:* A nuestra Ciudad *Malaq* con *q*, y tambien se escribe con aspiracion, y sin ella: *Malacha*, y *Malaca:* y el Malagueño *Malaqui*, y *Malaquiin* los Malagueños.

Tambien se halla este nombre en el idioma Griego por blando, suave, y apacible: entre los elogios que pueden darse á un Lugar, escribe Julio *Polux*, es el de *Malachon*, ó *Malakon* por hermoso, y apacible. En este sentido lo usó el Latin: en este significado dixo *Cesar: Malacia maris*, por mar en *calma*, apacible á la vista. *Plauto* usó de esta diccion várias veces. *Ah nimirum ferus*, *MALACISANDUS es.*

Acabemos con un exemplo de nuestros contornos, para ver no se puede sacar por el nombre la Nacion del que lo impuso. Aunque *Alhama* del Arzobispado de Granada sea la antigua *Artigi* de Plinio, es constante que este nombre *Alhama* se lo pusieron modernamente los Moros en significacion de los baños calientes que tiene, de la palabra *Hamin*,

de

de la que vino *Hammia*; y con el artículo Al *Alhammia*, y por corrupcion *Alhama*; ahora bien: recorra Vm. algunos idiomas Orientales, y lo encontrará en la misma significacion. El Punico llama á la fuente, *Jamin*; el Fenicio *Jammin*, á los baños calientes; lo mismo el Hebreo *Hammain*. ¿Y por este hemos de decir que los Penos, Fenices, y Hebreos le pusieron el nombre? Lo mismo puede Vm. inferir de la voz *Malaca*; y asi solo creo se la darian los primeros Pobladores que la fundaron, tal vez con alusion á los Salsamentos que se podrian hacer en este sitio.

Ext. Quedo convencido; y pues ya ha probado Vm. la mucha antigüedad de esta Ciudad, y la de su propio nombre, quiero me desengañe de si tuvo otros; porque yo he leydo en un Ilmo. Escritor, y en otros libros, que tuvo vários nombres, y entre ellos los de *Secangua*, y *Egitania*.

NOMBRES QUE LA HAN ATRIBUIDO falsamente.

Mal. Una de las particularidades de Málaga es que siempre ha conservado su nombre primitivo, como el lugar de su primera poblacion.

Ese Ilmo. que me cita, y tambien Emo. pues fué Cardenal de la Sta. Iglesia, es D. Juan Moles *Margarit*, conocido por el *Gerundense*, por nacido en *Gerona*, el que murió en 1484. Este escritor Catalán, aunque su persona ha sido, y es de tanto carácter, respeto, y autoridad, no la tiene su pluma entre los sábios. Florian de *Ocampo* en el lib. 5. cap. 14. escribe: *Las obras de este Ilmo. son mal trazadas, y mal dispuestas en el arte de la Cosmografia.*

Aun

Digitized by Google

Aun mas dixo D. Nicolás Antonio (1).

Qué ideas tendria tan trocadas de Málaga su Ilma. quando en el libro 1. de su *Paralipomenon* asegura que el nombre *Málaga* se lo dieron los Moros, quando no hay cosa mas frequente en las Inscripciones, y Autores Romanos como Plinio, Estrabon, &c. tan anteriores á los Sarracenos en España. Quien habia de creer afirme que Estrabon llama á Málaga con el nombre de *Egitania*, sin reparar que despues de poner á Málaga con este mismo nombre, prosigue con la Ciudad de los Exitanos por estas palabras: *Sequitur Exitanorum urbs*, como pueblo muy distinto. De aqui puede Vm. inferir la fuerza que me puede hacer el que sea Ilmo. quien llamó á Málaga *Secangua*, como nombre que tenia antes de los Moros, y que ni se entiende lo que quiere decir, ni se halla en otro Autor.

Ext. Hace Vm. bien en advertirme de estos defectos, y yerros de los Naturales del Reyno; pues los Extrangeros los cometemos por fiarnos de sus relaciones, y escritos.

Mal. En todas partes se creen fábulas. Para que Vm. vea no son solos los Españoles los que forjan estas patrañas, y que muchas no son tomadas de nosotros, sino es originales de ellos, le referiré lo que de esta Ciudad escribe un Italiano, llamado Juan Lorenzo de *Anania* en el tratado I. de su Cosmographia. Hablando en él de la Andalucía, y llegando á Gi-

(1) B. Vet. lib. 10. cap. 11. pag. 210. n. 743. ait. *Alioqui solidè laudandus, nisi errores non tolerandos ex non perfecta antiquitatis cognitione, & ignoratione veteris geographiæ, &c.* Lease el n. 745 donde recopila D. N. A. muchos de sus errores, semejantes á los aqui notados.

Gibraltar prosigue: „Siguese Estepona, Marbella, „y Málaga, llamada de los antiguos *Mandua*, don„de fueron rotos, y vencidos por los Romanos As„drubal, Barcino, y Magon. Esta Ciudad está muy „fortificada despues de la rebelion del Reyno de „Granada, temiéndose que por ser Ciudad tan aco„modada, no hagan por ella invasion en España los „Moros de Africa.„ Lo mismo copió Josef *Rosacio*, tambien Italiano, en su *Descripcion de España*.

Por estos relatos conocerá Vm. lo mucho que equivocaron estos Escritores la Historia Romana, confundiendo á Málaga con *Monda*, que es donde fué la famosa batalla en que quedó vencido Asdrubal.

Ext. Ya conozco es menester mucho para afianzarse en las noticias históricas, sean de Naturales, ó de Extrangeros. Esta sospecha me hace recelar suceda lo mismo con otro nombre de *Villaviciosa*, que he oido decir á vários Málagueños, y no de la ínfima plebe, tuvo esta Ciudad, y lo he leído en el Tesoro de la Lengua Castellana de *Covarrubias*.

Mal. Esa es otra patraña adoptada por muchos, que cita *Silva* en su Poblacion de España, y lo mismo *Estrada* en la suya. Este en el tomo 2. p. 217. escribe: *Tienese recibido, con no pocos Historiadores, que antes de la pérdida de España se decia Villa-Viciosa.* El Covarrubias, que Vm. cita, añade mas: *V. Málaga.* „Que por otro nombre se llamó *Villa„viciosa*, y aludiendo á esto puede ser nombre Grie„go de *Malacos*, que es *mollis*, por el vicio, y el „regalo que habia en ella.„ Sin duda pueden estar agradecidos á este Sr. Maestre Escuela, y Canónigo de Cuenca los Malagueños.

Yo creo que el autor de ésta tan viciosa nomenclatura fué el falsario que compuso la Historia de la

Pérdida de España, atribuida en Arabe al Moro *Abentarique*, que traduxo en Español Miguél de *Luna*. Y asi esta especie, dice Aldrete, pag. 265 de sus Antigüedades de España, es un cuento; daré á Vm. sus palabras. „ Antes, entre otros cuentos, y „ fábulas que solian contar las muy ancianas dueñas „ de aquella Ciudad, era una, que antiguamente se „ llamaba *Villa-Viciosa*; y parte de lo que despues sa- „ lió en un libro, que dicen que se interpretó de „ Arabe, no siendo aquello conforme á lo que la „ antigüedad clama, y testifica de esta Nobilísima „ Ciudad. „

No solo en esto de *Villa-Viciosa* se acredita de fabuloso, sino en todo el cuento que refiere de la hija del Conde D. Julian *Florinda*, que desesperada del daño que habia hecho á España en su pérdida, dice, que puesta en lo alto de una torre de esta Ciudad, entre várias exclamaciones que le supone antes de despeñarse, es esta una: „ Y en memoria de mi „ desdicha no se llame ya esta Ciudad *Villa-Viciosa*, „ sino es *Malaca*; pues hoy se acaba en ella una mu- „ ger la mas mala que hubo en el Mundo, y arroján- „ dose de la torre murió infelizmente. „

Vea Vm. aqui como de este fabuloso hecho, que él mismo se está desacreditando, tomó ocasion el Autor para dar á Málaga los dos nombres, uno nuevo de *Villa-Viciosa*, y el otro mal originado de *Mala-Caba*, de que resultó *Malaca*, juntando las silabas en significacion de esta mala muger, que asi la llama la lengua Moruna, y aqui la contrariedad; pues diciendo que salió la *Caba* por una de las puertas de la Alcazaba, llamada por esto de la *Caba*, no pudo ser si ésta se mató arrojándose de la torre. Es menester mucha memoria para mentir con alguna apariencia. Pero la lástima es que esta fábula está afian-

za-

Digitized by Google

zada con clavos de bronce en las cabezas, ó calabacinos de muchos.

Ext. Segun lo que Vm. me dice de la *Caba*, que es todo una patraña, ¿no será verdad lo que se dice de una puerta de esta Ciudad llamada de la *Caba*, porque por ella salió esta muger con su Padre huyendo á Zeuta?

Mal. Quando veamos la Alcazaba, diré á Vm. lo que hay sobre esa puerta, que ya no la hay.

Ext. Supuesto quedan desvanecidas esas patrañas de los nombres referidos, no creo suceda con otro, que parece le dió Rufo Festo *Avieno*, que es *Menace*, con el que dice se llamaba en lo antiguo; oigalo Vm. al verso 426.

Malacæque flumen, urbe cum cognomine,
Mænace prior quæ vocata est sæculo.

Este dictamen siguieron otros muchos, refiere Ludovico Nonio, y asi no se debe decir que *Málaga* se ha llamado siempre asi.

Mal. No es de ahora esta aplicacion de nombres dados á Málaga, ni el confundir á *Mænace*, ó *Menaca* con Málaga, pues viene de muy antiguo. Estrabon los impugna con muchos fundamentos, por ser nombres, dice, de dos Ciudades distintas. *Menace* distaba mas de *Calpe* que *Málaga*, y añade que sus vestigios eran de fábrica *Griega*, y los de Málaga se asemejaban á la Púnica, y siendo nombre de Ciudad distinta, no fué dado á Málaga.

De esta *Menace* no tenemos otra noticia, sino que fué la *Menoba*, ya por la cercanía de los nombres, como de los Pueblos; pues *Menoba* estuvo al Oriente de Málaga, verificándose en esto la sentencia de Estrabon, que *Menace* distaba mas de Calpe, y si á *Menoba* la nombraron algunos *Menaca*, no es de extrañar la equivocasen con *Malaca*, por la ve-

Digitized by Google

cindad en nombre, y situacion; y asi se equivocó Avieno en el lugar citado.

Ext. No se canse Vm. mas, pues quedo firmemente persuadido á que esta Ciudad solo ha tenido el nombre de *Malaca*, ó *Málaga* conmutando el Español la C en G por el parentezco que tienen estas letras, segun S. Isidoro.

Lo mas que he leido en algunos Autores es aspirado el nombre en *Malache*, ó *Malecha;* pero de esta variedad de escritura no hago caso, pues se conforma con lo que dexa dicho de su etimología, é idiomas en que se halla su nombre.

Mal. Los Autores en que Vm. ha visto esa escritura son: Luis del *Marmol*, que en el libro 2. de su *Historia de España*, cap. 10. escribe que antiguamente se llamó Málaga *Malache*. Graciano en su decreto la escribe *Malecha* (*) *Tarrafa* lo mismo. *En la Provincia Betica hay*, dice, *una Ciudad con nombre* MALACHE, *la qual despues se llamó* MALACA. *Merula* asiente á lo mismo. Yo imagino provino esta variacion de hacer la voz originaria del Griego, que llama *Meleche* á la malva, por lo que la aspirarian, aludiendo á la blandura, y afabilidad de los Malagueños.

Ext. Dexémos de mas deducciones, que todas son voluntarias; y digame Vm. por mera curiosidad, si sabe de una moneda llamada *Malachino*, que he

(*) En el Can. *Prima actione* de la cau. 16. Quest. 3. de Graciano en las Ediciones que precedieron al año 1580, tratándose de los limites del Obispado de Málaga, se lee: MALECHITANÆ *Ecclesiæ*; pero en las impresiones de esta coleccion Canónica posteriores á dicho año (que fué en el que se acabó la correccion Romana de ella) se encuentra ya la palabra *Malacitanæ* en lugar de la antigua MALECHITANÆ.

Digitized by Google

he oido se le puso este nombre por haberse labrado en esta Ciudad, ó por algun Malagueño; ¿pues siendo asi, habrá habido aqui casa de moneda, que es especie nueva para mí?

Mal. Esa moneda es muy antigua, y su nombre se lee en una Bula de Alexandro III. del año 1175, á 5. de Julio, por la que concede el Papa várias gracias, y privilegios á los Caballeros de la Orden de Santiago, con tal que paguen diez *malachinos* en cada un año. Asi lo refiere Fr. Francisco Rades de *Andrada* en su Crónica de las 3. Ordenes fol. 15. Pero lo mas singular es lo que escribe nuestro Ambrosio de Morales en el cap. 60. de su libro 8. Trata en él de esta moneda, y discurre que algun vecino, ó natural de Málaga la acuñaría, ó batiria en esta Ciudad, y que *de su nombre Malaca la llamaria Malachino*: y en este Autor habrá Vm. leido la especie que me pregunta.

Yo no asiento á este discurso, aunque lo diga un Historiador tan diligente como Morales, cuya erudicion me perdonará por ahora, pues me parece no discurrió con bastante fundamento. El verdadero origen de esta moneda, y su nombre lo traen de los que he visto, el doctisimo *Muratori*, Domingo *Macri*, y el Jesuita *Terreros*, en los que he leido lo que voy á decir á Vm. para que no la crea *Malagueña*, por llamarse *Malachino*, ni por acuñada en esta Ciudad, ni por algun natural de ella.

Aquel sábio Italiano en su Disertacion XVIII. del tomo 1. de la Antigüedad Italiana, obra póstuma que dió á luz su Sobrino Juan Francisco *Soli Muratori*. A la pag. 601. trata de los *Malachinos*, ó *Meloquinos*: refiere la autoridad de *Du-Cange* que escribe fueron moneda Italiana, que valió 8. grosos, y en quanto á su origen afirma es mas probable ser

Ara-

Digitized by Google

Arabe; en cuyo idioma *Melech* significa Rey, y que se llamarían *Melachinos* por ser acuñados por los Reyes Sarracenos, que tuvieron gran comercio con Italia, como tambien los *Marabotinos*.

La misma especie, aunque con alguna variacion en el valor, he leido en el *Hiero lexico*, ó Diccionario sagrado de *Macri*, donde escribe *V. Malachinus*. „Es una especie de moneda que valia 7. „sólidos: otros los llaman *Melechinos*, que segun „la etimología Arabe, significa *Griego*, y *Regio*, „segun la qual se llamaría en nuestro Castellano „*Moneda Regia*, como *Real* nuestra moneda Espa„ñola.„

El P. Terreros, en su nobisimo Diccionario Español de *Artes*, y *Ciencias*, escribe: „*Malachino*, „nombre al parecer puesto por los Moros al *Real* de „vellon de España, que segun otros, valia seis „sueldos, los quales hacen dos reales de vellon, ó „un real de plata.„

Ext. Bastame lo dicho, que comprueba con una de las etimologías ya referidas del nombre de esta Ciudad no se llamaron *Malachinos*, por ser monedas Malagueñas, como quiso Morales; de esta suerte serian *Malagueños* los libros 3. y 4. de los Reyes, porque en Hebreo se intitulan *Melech*, ó *Malachin*, como se lee en Guidon citado por Macri. *Usque Kalendas Octobris Malachim, atque verba dierum legant in Refectorio.* Disimúleme Vm. le haya ocasionado esta digresion; y prosigamos nuestro intento, esperando me diga si esta Ciudad ha estado siempre en este sitio, y sucedídole lo mismo que al nombre que nunca lo ha mudado, dándome una descripcion de la planta, y situacion de ella.

Mal. Oygala Vm.

Digitized by Google

SITUACION, Y PLANTA DE MALAGA.

Esta famosa Ciudad jamás ha mudado el sitio donde la fundaron sus primeros Pobladores, que es este mismo donde estamos. Va de descripcion.

Situase Málaga en este borde, ú orilla del mar Mediterraneo, sobre una linea casi meridional, que tirada de Levante á Poniente, forma un semicirculo, ó digase una media herradura, como la llama Milla, hecha de las sierras, y montes que la cercan, que teniendo principio en la punta llamada del *Cantal*, ó *Cantales* á su Oriente, en el camino de Velez, remata en la Torre de *Pimentel*, ó de *Molinos*, dos leguas á su Occidente, dicha en lo antiguo *Molena*, parte en llano, y parte sobre pequeñas colinas: al principio estaba la Ciudad al pie de la gran cuesta de Gibralfaro, que es el mas alto castillo que la domina, y fue su mayor defensa.

El frente que mira al mar, y se encadena hasta el *Est* con las murallas que suben por la Alcazaba hasta la cumbre del referido Castillo, está al *Sud*, ó medio dia: por la parte del *Obest*, ó Poniente, que une el barrio del *Perchél*, ó *Percheles*, vá formando alguna inclinacion desde el *Sud* hasta el *Est*: por esta situacion se halla combatida, como diré en la siguiente Conversacion, de los ayres *Levante*, *Poniente*, y una especie de *Norte*, que aqui llaman *Terral* por venir de la parte de tierra: todo lo demas de la Ciudad tiene un asiento declive desde la falda de Gibralfaro que mira al Occidente.

La figura que al presente forma el conjunto de los varios Edificios que la hermosean, que Vm. irá viendo, es la de una Cruz, que corta el rio Guadalmedina desde la cabeza al pie, dexando separados del

del centro de la Ciudad los Varrios de la Trinidad, Sto. Domingo, y el Perchél. Esto se entiende, mirando todo lo que compone el Pueblo con sus Varrios, porque el casco que ciñen las murallas es de figura ovalada.

No faltan jardines dentro de la Ciudad, los que se dexan ver desde las alturas: desde estas se descubren en los rededores muchas huertas, viñas, olivares, almendrales, naranjos, limones, y várias casas de recreacion, que unidas, pudieran formar un pequeño pueblo, principalmente por la parte Occidental en que está su apacible vega, por donde pasa el caudaloso *Guadahorce*, ó rio *Grande*, que con sus vueltas, y rodeos hace mas vistosa la campiña.

Terminase, y dilatase esta vega por la parte de la marina hasta la distancia de dos leguas: desde aqui comienza á levantarse la sierra famosa de *Mijas*, que sirviéndole de término, dexa á la vega tres, ó quatro leguas de extension, esto es por la parte de tierra; pero volviendo los ojos á ese hermoso mar, siempre hallan recreacion, bien por lo que se dilata, y explaya la vista con las despejadas distancias que muestra la superficie del agua, y bien por los vários, y distintos Vageles que la surcan, y con los que anclados en su capacisimo Muelle, y Puerto, forman otra Ciudad, no menos numerosa que de deliciosa vista.

Ext. Aun con esta Descripcion, que está clara, y compendiosa, no encuentro la prueba de que Málaga no ha mudado de sitio.

Mal. Ahora la oirá Vm. Plinio en el cap. 1. de su libro 3. pone á Málaga contrapuesta á *Siga*, Corte antigua del Rey *Syphax*, en la Mauritania Cesariense. Estrabon añade, que Málaga distaba tanto de Calpe, como Cadiz, y que en ella habia un *Em-*

po-

ponto, ó Comercio de que se valian los habitadores de la costa opuesta.

De aqui se concede la situacion de Málaga en este mismo lugar; pues estando *Calpe*, con igual distancia de una, y otra se verifica esto en la actual que tiene Málaga; pues es corta la diferencia, especialmente para un hombre que escribia en el Oriente: y aun será menos, si no se mide *via recta*, sino es por la costa, con la ensenada que hace *Carteya*, y la distancia que habia de vencer el que desde *Calpe* pasase á Cadiz, doblando la punta del *Kronio*, hoy S. Sebastian.

El Itinerario atribuido al Emperador Antonio, repite el nombre de *Málaga*, dándole la excelencia de ser término de viage, proponiendo uno desde *Castulo* á Málaga, y otro desde allí á Cadiz; y ambos quadran bien con la actual situacion de esta Ciudad. Plinio añade la inmediacion al rio: *Malaca cum flavio, fœderatorum*; y asi se verifica en la actual, pues tiene este rio propio que la vaña; y aunque los mas lo entienden del rio grande *Guadalhorce*, ó de *Málaga*, me parece que es este de *Guadalmedina*, que en su mismo nombre trae ser lo *dela Ciudad*, que esto significa en Arabe.

Festo *Avieno* tambien mencionó el rio, diciendo se llamaba como la Ciudad, y antes refirió que tenia Puerto.

Si quis ad nostrum mare
Malacæque portum semitam tenderit
In quinque soles est iter. A Vers. 180.

Y en otra parte. V. 426.

Hos propter nox jugum Barbolium est
Malacæque flumen, urbe cum cognomine.

Aulo *Hircio*, aludiendo al Puerto de esta Ciudad en el libro de *Bello Alexandrino*, cap. 64, dice,

que *Casio* huyendo de *Trebonio*, que venia por Proconsul, se embarcó en este Puerto.

Ptolomeo conviene en la misma situacion de la Ciudad actual, de suerte, que en tanto curso de siglos no ha mudado Málaga ni de sitio, ni de nombre.

Ext. Yo juzgo que por la distancia que pone *Estrabon* no se comprueba ser esta misma su situacion, porque en el texto que tenemos señala 750. estadios desde aquí á *Calpe*, y otros 750 desde *Calpe* hasta Cadiz, que hacen 30. leguas Castellanas, las que no hay desde aqui, sino es 20. En vista de ello, espero me quite Vm. este escrúpulo, para asentir prontamente á su dictamen.

Mal. Quanto Vm. me dice sería muy fundado si el texto de *Estrabon* estuviese fiel, pero está viciado en los números, advirtió muy bien nuestro Malagueño *Alkrete*, y no menos que en cien estados, los que rebajados de los 750, quedan las 20. leguas poco mas, ó menos. A esto añado la observacion que antes hice de que no describiría *Estrabon* el camino *via recta*, sino es contando las ensenadas de *Carteya*, y algun otro rodeo que entonces tomarian las naves. Hoy, segun los rumbos que siguen nuestros Pilotos, que cada dia están pasando el Estrecho, no cuentan mas distancia que de 20. leguas.

Ext. No se fatigue Vm. mas en este asunto, pues basta lo expuesto hasta aqui para saber que Málaga estuvo siempre donde hoy, como que su nombre es antiquisimo impuesto desde su fundacion. Resta solo me diga Vm. las excelencias, prerrogativas, y fueros que tuvo en tiempo de los Romanos

EX-

Una de las principales excelencias de nuestra Ciudad es la que la dá Estrabon, llamándola *la primera de las Ciudades de la costa* desde Gibraltar á Cartagena: *Principatum tenens.* Otra es la de ser Plaza de Comercio, ó *Emporio*, como alli añade de este Geógrafo; pudiéndose recelar habló de Málaga *Scylax* en su *Periplo*, quando despues de nombrar á la Isla, y Ciudad de Cadiz, añade *Emporium*, con una lacuna entre esta expresion, y la siguiente: *Urbem græcam, cui nomen Emporium.* La razon, de este recelo es, añade el Mro. *Florez*, de quien es quanto aqui digo, porque solo el *Emporio* de Málaga es el que se seguia á Cadiz, pasando de alli al Mediterraneo; pues Ampurias es lo último de España, confinante con Francia, y no es creible que desde Cadiz pasase aquel Geógrafo al confin de la Galia, saltando toda la costa de España, donde estaban las famosas Ciudades de *Málaga*, *Cartagena*, y *Tarragona*; el porque era mal proceder el enlazar á *Ampurias* con Cadiz, quando la naturaleza las aparto tanto, y quando sobre las expresadas habia otras Ciudades Griegas, como *Saguneto*, y *Denia*. En vista, pues, de que faltan palabras en el lugar señalado, y que despues de Cadiz dice se seguia un *Emporio*, es la voz propia de *Málaga*, segun Estrabon, y que realmente por su sitio se sigue á Cadiz, para el que entra en el Mediterraneo, como se verifica en el *Periplo* de *Scylax*; y asi se convence entenderse mencionada esta Ciudad en aquel antiquisimo Geógrafo, que segun la mejor opinion, floreció en tiempo de Dario Hystaspe, esto es, cerca de 600. años antes de Christo.

Ext. ¡Qué gran monumento de la antigüedad de esta Ciudad, y qué lástima se hayan perdido otros, que tocarian toda esta costa mediterránea, y casi toda España, como éste de *Scylax*, y las tablas *Puetingerianas*, &c.!

Mal. Otra excelencia, hija de esta, fue su célebre Comercio en Salsamentos, muy estimados en Roma, de que hablarémos otro dia, y copiarémos las Inscripciones que los atestiguan.

La otra muy recomendable entre los Romanos es la de haber sido Ciudad *confederada* con ellos, segun Plinio: *Malaca cum fluvio, fœderatorum*, lo que entre tanto número de pueblos ilustres en la Betica, no convenia más que á tres, uno de los quales era esta Ciudad; y aun creo fue tambien Municipio, como probaré en su lugar con una lápida Romana.

Ext. Si Vm. no tiene más fundamento que esa autoridad de Plinio para dar á Málaga esta excelencia de *Ciudad confederada*, creo no fue esa el sentir de este Autor; pues segun tengo entendido de varios Autores, este epiteto de los *confederados* no es dado á la Ciudad, sino es al rio, que se llamaba de los *confederados*, y esta es la explicacion de este latin: *Cum flumine, fœderatorum.*

Mal. Muchos yerros produce una alteracion de ortografia, y puntuacion, como ha sucedido con la escritura de este pasage, quitándole la coma que tiene despues del *fluvio*, de suerte, que le quite la concordancia, escribiéndose asi: *Malaca cum fluvio, fœderatorum.* Asi lo advirtió Harduino, que puso la nota de distincion entre las dos palabras; y asi se vé que el *Confederados* no apela al rio, sino es á la Ciudad, cuyo nombre era el del rio, segun Avieno.

Malacæque flumen, urbe cum cognomine. Tambien lo dá á entender Plinio en el conjunto de sus clau-

clausulas: *Barbesula cum fluvio: item Salduba: Oppidum Suel, Malaca cum fluvio, fœderatorum. Deinde Menoba cum fluvio.* Estos Lugares *Barbesula, Salduba, y Menoba* tenian rios con el mismo nombre de ellos; y como en Málaga usa Plinio de la misma expresion: *Malaca cum fluvio*, se infiere, que como en aquellas convenia el rio con el nombre de la Ciudad, asi tambien en Málaga.

Añado á esto, que la voz *fœderatorum* es exhorbitante en el rio, y muy propia en la Ciudad, y en el uso de Plinio; pues poco mas abaxo dice: *Ripatora fœderatorum*, lo que no denota sobre nombre de pueblo, sino expresion de su fuero. Habiendo, pues, prevenido que tres Ciudades gozaban del fuero de *Confederacion*, no debe aplicarse con impropiedad al rio aquel nombre como dictado suyo, sino á la Ciudad, como fuero honorifico; pues las que eran *Confederadas*, no solo tenian el privilegio de ser libres, y mantenerse con sus propias leyes, y costumbres, sino que se las miraba no como á pueblo sujetado, sino como aliado, compañero, y antiguo; de suerte, que si al pueblo de Ciudadanos Romanos se le decia: *Majestatem Populi Romani conservando*, al Confederado le honraban con la expresion de *Pia, & æterna pax sit.* Este honor de *Federados* era tan notable, que al entrar el Emperador Calígula en ellos deponia la insignia de la potestad, que eran los Lictores, segun Suetonio en su vida al cap. 3, denotando que su dominio no era sobre los amigos, sino es sobre los súbditos, ó vasallos.

Ext. Esta es grandisima excelencia de Málaga, la que supone fue muy fiel á los Romanos, y que les daria tales pruebas de amistad, que no pudieron menos de honrarla con tanta distincion. Pero volviendo al rio, quedamos en que este es ese torrente im-

tuo-

Digitized by Google

pefuoso en el hibierno, que ha causado, y causa tantos daños á la Ciudad, aunque está por lo regular muy seco en el verano, porque este tiene el nombre de la Ciudad, que eso quiere decir en Arabe *Gual-Medina*, y antes dirian rio de la Ciudad, ó de Málaga.

Mal. Estamos de acuerdo en que este es el rio de Plinio, que no tuvo, ni hoy tiene nombre propio, contradistinto de la Ciudad.

Algunos dicen que el rio de que habla Plinio es el que llaman rio *Grande*, ó de Málaga, en Arabe *Guadalhorce*; pero esto es no entender la diversidad de rios que hay cerca de Málaga, distintos del que está dentro, y lame sus muros, que es este de *Guadalmedina*, y del que habla Plinio. Confundiendo éste, por no haberlos visto Florian de Ocampo, con los otros *Guadalquivirejo*, y *Guadalhorce*, que entran en el mar á una legua de esta Ciudad á su Poniente, escribe al cáp. 2. de su libro 1. y lo mismo Abrahan Ortelio, Carolo Clusio, y otros, añadiendo que este es el rio que los Antiguos llamaron *Saduca*. Despues de esto, oiga Vm. á Roa en su Málaga pag. 24.

„ Yo, asi como tengo por verisimil, que *Sadu-*
„ *ca*, ó *Salduva* es el mismo que *Guadalquivirejo*,
„ segun el lugar que le señalan algunos Escritores,
„ asi me persuado que este no es al que Plinio dá re-
„ nombre de los *Confederados*, que sin duda son muy
„ diferentes ::: tengo por mas acertado que el rio de
„ los *Confederados* sea el de *Guadalmedina*, que
„ propia, y verdaderamente significa *rio Ciudad*, ó
„ *de la Ciudad*, tan propio de Málaga, que pasa la-
„ miendo sus muros, dividiendo de ella el gran
„ barrio de los Percheles, y dió nombre á la Ciudad,
„ ó lo tomó de ella, y se llamaba el rio *Málaga*, ó

de

„ de *Málaga*, como comunmente hablamos los Es-
„ pañoles. De donde los Moros le nombraron *Gua-*
„ *dalmedina*, que vale tanto como rio Ciudad. Hace
„ fé de esto Rufo Festo Avieno:: que tratando de
„ los Pueblos, donde por estas marinas habitaron,
„ y fueron Señores los Fenices, cuenta entre ellos á
„ Málaga, y su rio:

Malacæque flumen, urbe cum cognomine,

„ esto es, Málaga rio, con la Ciudad de su mismo
„ nombre, &c. „

Hasta aqui Roa, que cometió el mismo yerro de confundir el nombre de rio de Málaga con el Guadalmedina; pues aunque sea en substancia de nuestro sentir de que el rio de que habla Plinio sea Guadalmedina, cae en la equivocacion de apellidarlo de Málaga, que en el dia es distinto del *Guadalmedina*. Baste lo dicho por ahora, dexando lo demas para la Conversacion en que de propósito hable á Vm. de este rio, su nacimiento, curso, avenidas, y furiosas inundaciones que han causado á la Ciudad, con los proyectos que se han discurrido para preservarla de estos daños.

Ext. Quedo satisfecho en punto de este lindero de Málaga; y prosiga Vm. con las demas excelencias que la adornaron en lo antiguo.

Mal. No tengo por ahora otras presentes mas que las que producen las Inscripciones Romanas, que daré á Vm. en Conversaciones separadas, por las que consta fue *República libre*, y aun *Municipio*: y lo que es mas, *Convento jurídico* de los Romanos, ó Chancillería de ellos, á donde acudian con sus pleytos los lugares de su jurisdiccion: especie no sabida hasta aqui, como ni la de Municipio.

Ext. Mucho me alegraré hacer una coleccion de todas las Inscripciones Romanas, que son los testi-

gos

Digitized by Google

gos mas autorizados de los honores que la concedieron los Romanos; mas antes que concluyamos nuestra Conversacion, espero me diga Vm. la Region á que pertenecia esta Ciudad en aquel tiempo.

Mal. Esta era la de los *Bastulos*, segun los limites que expresa Ptolomeo, y pone Florez en el tomo 9. á pag. 11.

Como no se ha sabido de la Inscripcion poco antes citada, han aplicado á Málaga al Convento juridico de *Astigi*, ó Ecija; pues aunque no la menciona Plinio entre sus Pueblos, como pone á Monda, y Velez-Malaga, entre los que estaba nuestra Ciudad, infirió Florez, perteneció á aquella Chancillería; pero no hay fundamento positivo, y debemos estar á nuestra Inscripcion, á la que favorece algo el mismo silencio del Naturalista.

Ext. No se canse Vm. mas, que quedo ya bien entendido de lo que he de creer de los Pobladores, y fundacion de Málaga, de su antiquisimo nombre, y de las excelencias, y fueros que tuvo en tiempo de los Romanos. En la Conversacion siguiente me dirá Vm. de su clima, temperamento, &c.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION II.

SOBRE EL CLIMA, Y TEMPERAMENTO de Málaga: actual estado de su Poblacion, y Gobierno: con la relacion de los Lugares existentes, y despoblados de su Hoya, *y* Axarquia, (*) &c.

Mal. Para que nos ahorremos de preambulos, y preguntas sobre el feliz espacio de Cielo de esta Ciudad, ó como dicen los Griegos *clima*, la misma experiencia hará ver á Vm. que el temperamento de Málaga no está muy sujeto á los calores del Austro, ni á los frios del Norte, por lo que es muy dulce y apacible, debiéndose comparar al de Atica en la estacion alegre del Otoño. El Cielo es claro y hermoso, despejado, y sereno; el ayre saludable y puro, movido regularmente de los suaves soplos del viento marino, que refrescados del salado elemento por donde pasan, mitigan el calor natural del Estío,

(*) *Axarquia*, *Axerquia*, ó *Farquia*, voz Arabe, que significa *Tierra puesta al Levante*, al que llamaban los Moros, *Charq*, ó *Axarq*, de donde se dixeron los montes de Málaga por estar al Oriente, *Axarquia*; como *Garb*, ó *Garbi* á los que vivían hácia el Occidente. Todas las gentes Morunas de tierra de Málaga se dividian en tres partidos, que llamaban *Chraia*, ó *Axarquia*; *Garva*, y *Mallia*; esto es, Malagueños de *Levante*, *Poniente*, y de la *Ciudad*. A los del Norte, que es tambien tierra montuosa, *Serranos*, ó de la *Exbalia*, de *Exbel*, que significa Montaña, ó Sierra, nombre que daban a la de Velez, *Exbalia*; y en Ronda llamaban *Havaral* á cierto partido de Lugares que caían al Occidente, sacandolo del Arabe *Harvia*, ó *Garvia*, que es el Poniente, y lo mismo *Algarve*, y Hora la parte llana de Málaga, que es la Occidental.

Digitized by Google

por lo que es templado el verano, benigno el hibierno, no sintiendo aqui por lo regular los calores, ni frios tan excesivos como en otros países: por esto se puede aplicar á esta Ciudad lo que de España cantó Homéro, que en nuestro vulgar Castellano es decir, segun el docto *Masdeu:*

Aqui no llega el frio, ni la nieve,
Y corren apacibles de continuo
Los marítimos zéfiros suaves
A recrear los hombres dulcemente.

Los Cosmografos nos la ponen en sus Cartas: (hablémos algo á lo Astrónomo, y Médico, ó por boca de dos sábios facultativos naturales de esta Ciudad) unos á los 37. grados de latitud: otros á los 36, variando en los minutos de 24, 26, 35, 40, y 45; pero el muy aplicado y laborioso Malagueño D. Pablo *Ferrér*, Interventor hoy por S. M. de las obras Reales del Muelle, y encargado por esta Real Junta del detalle de la de Guadalmedina, despues de várias observaciones que ha executado con la mas escrupulosa exâctitud, halla que la altura de Polo de esta Ciudad es de 36. grados, 25. minutos, y 5. segundos: y la longitud geográfica, contada desde la Isla del Ferro, es de 13. grados, y 40. minutos: observacion que ha sido aprobada por muchos sábios. (*)

Es-

(*) Nos es preciso advertir la grande equivocacion que hallamos en una de las cinco excelentes Láminas, *Diseños de la Catedral de Malaga*, abiertas en Madrid año 1785, en que se lee trocada la latitud por la longitud, pues dice asi: *Esta Ciudad se halla á 13. grados, y 40. minutos de latitud*, debiendo decir *longitud*: y *á los 36, y 45. de longitud*, debiendo decir *latitud*. Error que por tan intolerable, y no caber en la pericia del Autor de la Descripcion, debe atribuirse al abridor de la Lámina.

Digitized by Google

Esta Ciudad está situada en la Zona templada Septentrional, entre el trópico de Cancer, y circulo Polar Artico; cuyos habitadores tienen tres sombras, que son la Occidental á la mañana, la Septentrional al medio dia, y la Oriental á la tarde. Por esta razon son llamados *Heteroscios*.

Este clima en general está dominado por el signo de Leon, que es uno de los de la triplicidad fogosa. El dominante en particular, que la corresponde, es el signo de Escorpion, de naturaleza fria, y humeda de la triplicidad aqüea de recta ascension: divídese en tres decadas, que con estrellas de naturaleza de Marte, y Saturno, son calientes, y muy secos, y la última con estrellas de Venus, y Júpiter, es templada, y declinante á humedad.

Su asterismo, ó constelacion se compone de 21 estrellas, de las que una es llamada *Antares*, ó *Corazon de Escorpion*, de primera magnitud, y de naturaleza de Marte, y de Júpiter. Por estas qualidades celestes, las mas de las enfermedades provienen de la exâltacion de la cólera, y de la sangre, y generalmente influyen en sus habitantes los genios prontos, rencillosos, turbulentos, sutiles, y agiles, aunque desidiosos.

Los vientos que mas combaten á la Ciudad son el *Este*, *Oeste*, y *Noroeste*, comprehendido este último entre los vientos principales Norte, y Oeste, y todos tres conocidos comunmente por Levante, Poniente, y *Terral*, llamado asi el *Noroeste* por venir por la parte de tierra, lo que hace, que estando ésta en el verano muy ardiente y fogosa, llega aqui muy caliente y abrasador, y en el hibierno, por estar llena de nieve, muy frio.

Este viento *Terral* dura aqui por lo regular tres dias continuos, y no pocas veces nueve, y aun mas,

Digitized by Google

segun la variedad de los aspectos Celestes: lo ordinario es correr en un mismo dia, y aun en una misma hora diferentes vientos: El Solano, Levante, ó Est, que en otras partes llega inflamado, aqui se experimenta humedisimo, por soplar por la parte del Mar, que lo humedece. El Poniente, aura placida, que halaga, y refocila sensiblemente á quantos le respiran, no reyna aqui tanto como el *Terral*, que de ordinario le sucede, y los dos siempre nos quitan las nubes: y por el contrario quando el Levante, y Vendabal chocan entre sí, que llaman *Contraste*, se decerrajan las nubes, y se mojan nuestras tierras.

Como la Ciudad se halla circunvalada de montes, y el Poniente choca contra ellos, lo equivocan muchas veces con el Levante los que no son muy prácticos en esta situacion; y asi, persuadidos algunos Náuticos que corre como viento general el Levante, saliendo al Mar con las embarcaciones, hallan ser Poniente, y tienen que volverse al Puerto, que dicen de *Arribada*. Por esto los Náuticos prácticos, principalmente en tiempo de verano, tienen por regla fixa para conocer que es verdadero Levante, ver á la sierra de Mijas con nubes, ó nieblas, que en su frase llaman tener *montera*.

Es verdad, que en algunos años como en el presente, se notan hibiernos rigurosos, y tambien veranos muy calientes, respecto á lo benignos que comunmente se experimentan; pero respecto á lo excecivo de los calores, y frios de otros Pueblos en el tiempo mismo, son aqui moderados los que parecen excesos. Por lo regular no se conocen en este terreno las continuadas diferencias sensibles de las quatro estaciones que sufren en otras partes, aunque no faltan algunas irregularidades en ellas, que no quitan lo saludable, y benigno en general del terreno; pues aun-

Digitized by Google

aunque en el verano principien algunos dias con calor, entran despues ó un Levante suave, ó un Leveche fresco, que lo templan, rectean, y refocilan á los habitantes; y por el contrario sucede lo mismo en el hibierno.

Hablemos ahora á lo Médico, leyendo á Vm. lo que en respuesta á várias preguntas, que sobre este asunto hizo un Amigo mio al famoso Médico el Doct. D. Manuel *Fernandez Barea*, tan conocido en esta Ciudad su patria, en todo el Reyno, y en los extraños, por sus obras Fisico-Médicas, y en nuestra Corte, donde reside con el primer crédito de uno de los mas hábiles profesores de España. Este Docto Malagueño, instruido en las observaciones Astronómicas del referido D. Pablo *Ferrér*, dice asi en papel suyo que conservo:

La misma variacion de los vientos, que es aqui tan continua, pues no cree haya lugar donde estén mas exercitados, é inquietos los harpones, no dexa torcer la fibra; y el tegido de la hebra en los que nacen en este suelo, es por lo comun débil, y delicado. Asi los Padres, y Pedagogos advertidos procuran transplantar los muchachos al suelo de Granada, con el fin de que alli estudien, y se hagan robustos, como lo consiguen los que se dexan conducir de la buena educacion, y tienen la fortuna de no tropezar con el mal exemplo de algunos destacamentos de juventud viciosa, que aun no puede refrenarse en las Universidades.

La coluna de ayre menos pesante sobre nuestros habitadores, ocasiona por lo general en las personas glandulosas, y flemáticas fluxîones, y estanques, que formalizan jaquecas, dolores de muelas, anginas bastardas, dolores de lado, de estomago, é hipocondrías, y esto muy principalmente quan-

Digitized by Google

quando son seguidos, y porfiados los Levantes en la Primavera.

Si el Terral se hace terco por el Estío, los productos mas notables son algunas tercianas, y tal qual cólera morbo.

Quando corre seguido, é impetuoso el Terral en hibierno, los que se descuidan, suelen sufrir el dolor pleurítico, y generalmente son pertinaces las fluxiones á dientes.

Rarisima vez se vé aqui un carbunco maligno, ó una angina de esta naturaleza. El clima templado, y varia concurrencia de vientos en un mismo dia, que no permiten torcer bien la fibra, tampoco estrechan, y trillan los líquidos á términos de una conminucion, y agudeza tal, que resulte la discracia salina, material causa, y sugeto de inhecion de tan agudas dolencias.

Por lo demas, aqui hay los achaques que en todas partes, pero con templanza: aun la sarna, que tiene su asiento ordinario en las riberas, no es en este País tan freqüente como se presume. Hay aqui mucho gálico, es verdad, pero no produce las malas conseqüencias que se observan en los países distantes del mar: la transpiracion mas copiosa, que induce en los cuerpos esta blandísima atmosfera, remite en gran parte los efectos del fermento venéreo, que segun el dictamen de los Prácticos, es una especie de veneno coagulante.

Esta misma blandura del clima, que no dexa robustecerse los muchachos, retarda la vejéz á los que estan en la edad consistente, entreteniendo el poro, no dexandole torcer, encallecer, y cerrarse, en lo que consiste el arrugamiento, y contorcion, que ultimada, acaba naturalmente la vida del hombre; asi vemos, que reviniendose el poro medio cer-

ra-

Digitized by Google

rado de algunos viejos que vienen aquí de las Montañas, se rejuvenecen, y duran sobre la esperanza que podian prometer sus achaques.

Con todo, que sea tan benigno este clima, no ha podido libertarse en diferentes tiempos de algunas epidemias, unas de menor consideracion, otras violentas, quando sucede el influxo de alguna constelacion fria, y seca: sobreviniendo por ella heladas, y nieves, son ciertas las epidemias de catarrales, mas ó menos penosos segun la agudeza de la intemperie. Quando la cárestía estrecha, y aflige los Reynos de Jaen, Córdoba, y Alpujarras, la avenida de los mendigos sobre este Puerto suele ser fomento de algunas epidemias de calenturas castrenses, como sucedió en el año de 51. Una, ú otra vez ha sufrido el contagio por la mala versacion del Puerto, como sucedió en el año de 41, en que muy afligida esta Ciudad del vómito negro, perdiendo la principal porcion de los vecinos, constituidos en lo mejor de su edad, á que dió levadura el desembarco de unos extrangeros que venian de la América, heridos de este contagio, é introduxeron en la Ciudad algunas mercancias, que prendieron este fuego devorador de mas de 100. vidas. Por lo demas no se conoce en este País enfermedad endemica, antes las comunes son en él con templanza, y moderacion.

Ahora, que sucede (y acabémos por donde principió este articulo) que esta misma blandura, flogedad, y poco peso del ayre atmosferico, que apunté por causa de la poca robustéz que lograba aqui el cuerpo de la Infantería, y que notoriamente embonaba á los veteranos, esta es causa general, que al mismo tiempo no permite salud cumplida sino á poquisimos; la fibra nada, y los líquidos circulan con poco freno, haciendo parciales, aunque momentaneas

Digitized by Google

neas irrupciones, ya á esta, ya á la otra entraña con poca ocasion, con poco estimulo, faciles á moverse, y por ser los continentes débiles, se tumultúan, y se agolpan, bien que no son permanentes los estanques por la facil transpiracion que trae consigo este mismo mecánico aparato de cuerpos, y atmosfera, y porque con la misma proporcion, y propension son facilmente revocados á contraria parte, por la intervencion de contrario influxo, y atraccion contraria, fenomenos invariables de tan vario, é inconstante clima; por esto en estè País ni se puede escribir, ni leer con teson, sin experimentar pesadéz, dolor, y destemple de cabeza. Las personas que en la montaña podian entre dia, y noche leer seis, ú ocho horas, aqui se contentan con dos, enferman si llegan á quatro; por lo mismo se hacen con pesadumbre las digestiones, y estos habitantes generalmente abundan en eructos, é inflaciones de vientre: podrémos reducir á este género de causalidad la variedad que domina á nuestros Malagueños, el espiritu de elacion que se observa hasta en los aprendices del oficio mas macánico, la turgencia de la bilis; y de hay la iracible tan adelantada, las riñas, los pleytos, y los homicidios.

A la pregunta con qué se habian curado? le respondió, que esta contenia dos partes, á saber, con qué auxîlios se han socorrido los enfermos de epidemia, y con qué se han curado las enfermedades Endemicas? Respondió á la primera: que de las dos epidemias que han ocurrido en su tiempo, la del vómito negro se corrigió con enredantes, y subacidos, y el disipador general de ella fue un viento fresco, y largo de medio dia, que destronó las impurezas del ayre, y llenó la tierra de agua. La de

las

Digitized by Google

las calenturas castrenses, que afligieron en el año de 51, en que tuvo la honra de ser primer Médico del Hospital general, se socorrieron bien con las evaquaciones de sangre, solicitadas por medio de sanguijuelas aplicadas en número de doce, ó catorce repetidas veces á los hemoplatos, y brazos; esforzando estas evaquaciones con ventosas floxas, puestas sobre las cisuras; con cuyo auxîlio los enfermos, casi cataleptícos, y sin pulsos, se recobraban para poder sufrir evaquaciones de vasos mayores, bien que en estas se procedía con bastante economia. Los caustícos, y las tisanas blandamente aperitivas, y sudoríficas, tuvieron muy buen efecto, y los redaños mojados en cocimiento caliente de malvas, violetas, y manzanilla, puestos en la cabeza, despertaron muchos letárgicos; pero lo que desterró sensiblemente la epidemia, fue el uso de los fuegos de enebro, que en gran copia, y en diferentes sitios hizo quemar en los contornos del Hospital general. Si su humor, y la ocasion permitiera extenderse en este asunto, añade, leerian los curiosos muchas, y graciosas historietas de la naturaleza, del arte, y de la política, y algunos exemplos notables de la Providencia.

En quanto á la segunda parte, esto es, sobre las enfermedades endémicas, ya dixo antes que aqui no se observa enfermedad propia del País; pero los notables en la materia son, que aqui se hace necesario el freqüente uso de la sangría, porque las enfermedades que él por exemplo había curado en la sierra con una, ó dos sangrias, aqui se halló precisado para destruírlas, á practicarlas en número de ocho, diez, y tal vez mas: esto procede de que el sólido floxo no tiene la necesaria elasticidad para promover los liquidos mas pesados, quanto menos batidos, por

lo que en cada dia de la enfermedad, y en casi todos los meses á muchas personas, mal constituidas, se formaliza una pletora *quoad vires*, y no pocas veces *quoad vasa*, soltándose por la poca presion del ayre atmosférico el muelle de las masillas aéreas que forran los glóbulos de la sangre.

A la pregunta de si esto procedió de los alimentos, respondió, que es verdad que el trigo ultramarino, quando trae avería, si se hace de él público abasto, inficiona la sangre; como no haya esto, por lo demas no hay alimentos mas sanos, ni mejores que los nuestros. Para que el trigo que viene por la mar no produzca el mal efecto, que rara vez dexa de experimentarse, que haya Médicos asalariados que cuiden de visitar las Panaderías, que sigan el rastro del mal pan, hasta encontrar el trigo que hace el pan malo, y sean árbitros de asesorarse con Abogado de ciencia, y conciencia, para poder quemar, ó echar al mar dicho trigo. Lo mismo se debe entender con la fruta verde, que todos los años se vende en la Alhondiga, y en tiendas particulares; lo mismo con el pescado, y bacallao hediondos; lo mismo con los vinos malos; los aguardientes adovados, leche aceda, &c. Hasta aqui el Doct. Barea, pues aunque toca otros particulares, como de las yervas, y aguas medicinales, hablarémos de estas en la Conversacion en que se trate de la historia natural de esta Ciudad, y su término.

Ext. No esperaba me diese Vm. relacion tan circunstanciada, y prolixa de este clima, y temperamento, que dudo haya historia de otra Ciudad que trate estos puntos con tanta detencion, é imparcialidad. Yo mismo he notado en este hibierno esta continua variedad de vientos; pero con toda la extrañeza, y rigor de la estacion de que he oido que-

jar-

jarse á muchos Patricios, á mi no me ha parecido tanta, en comparacion de lo que han experimentado otras muchas Ciudades de esta Peninsula, y de fuera del Reyno; y asi siempre celebraré este clima por muy benigno, y saludable. Ahora se sigue me informe Vm. de la hermosura, actual estado de la Poblacion de esta Ciudad, y fecundidad de su terreno en las dos partes que lo componen, que llaman la *Hoya*, y la *Axarquia*.

HERMOSURA, POBLACION, Y FECUNDIdad de la Ciudad de Málaga, sus campos, montes, y territorio.

Mal. Como esta Ciudad de Málaga, comprehendida en el delicioso Reyno de Granada, es una de las regiones principales de la Bética, le corresponde con propiedad lo que de ella dixo el Principe Griego de los Geógrafos, esto es, que el Soberano Artifice se esmeró en hermosear este terreno, cortándolo con bella simetría en sus montes, valles, y llanos. Qualquier País, por delicioso que sea, no hace ventajas á nuestros montes, que es lo que llaman *Axarquia*: pero para que Vm. no piense le adulo, como uno de los vecinos de este Pueblo, oyga lo que de él escribe D. Juan Antonio de *Estrada, en el tom. 2. pag. 219. de su Poblacion general de España, impreso en* 1748.

„ La entrada por qualesquiera parte terrestre es „ penosa, é incomoda de pedrosos montes, pero „ fructiferos, con afamadas Viñas que rinden el me„ jor vino *Pedro Ximenez*, y regaladas pasas de la „ estimacion del Norte, que sacan annualmente: „ importan sus rentas mas de 9000. ducados al año:

„ se hallan hermosas huertas, i algunos jardines, al-
„ mendros, naranjos, y limones: abundante de pan,
„ pescado, cazas, aves, y todo genero de regalo. Su
„ cielo es alegre, y la vista del mar espaciosa. Habi-
„ tanla 120. vecinos, mucha gente noble, caballe-
„ ros, mayorazgos, mercaderes, y casas de comer-
„ cio, divididos en quatro Parroquias, trece Con-
„ ventos de Religiosos, nueve de Monjas, dos Co-
„ legios, dos Beaterios, muchas Hermitas, y cinco
„ Hospitales. Es vistosa, y deleytable la rivera que
„ sirve de paseo camino del muelle. Tenía Corregi-
„ dor, hoy lo manda un Gobernador de las Armas,
„ y el Comandante General para la costa, y Reyno
„ de Granada, que reside en ella.

Y á la pag. 225. prosigue: „ Está todo su terri-
„ torio adornado al presente de muchas huertas, y
„ casas de recreacion, labradas á lo moderno, donde
„ pasan parte del verano en sus dilatadas como fe-
„ cundas viñas once leguas en contorno de la Ciu-
„ dad: fingen de lexos otra nueva poblacion muy
„ hermosa. Extiéndense sus términos entre montes,
„ valles, y vega, llamada el Arraijanal, donde se
„ crian afamadas raíces de batatas. Dividese su cam-
„ piña en dos partes, la Occidental es la *Hoya* de
„ Málaga, y la Oriental la *Axarquia*. „ Hasta aqui *Estrada*, que copió mucho de Mendez de *Sylva* en su *Poblacion*.

Ext. Me parece muy bien la pintura que hace este Autor; pero como estoy receloso de la exâctitud de las relaciones que veo impresas, me dirá Vm. si está exâcta en los números de sus vecinos, y demas fundaciones que expresan: y ya que se ha de tocar esto, para informarme de una vez de todo el estado actual de la Ciudad, le suplico me lo dé lo mas circunstanciado que pueda, á lo menos en general, pues es-

esto no quita el particular de cada uno, que me ha de dar Vm. en la Málaga *moderna*, á donde pertenece su relacion detenida.

VECINDARIO.

Mal. Soy gustoso en satisfacer el deso de Vm. y comenzando por el vecindario de hoy, digo, que en esto no se puede dar un cómputo fixo, porque cada dia se aumenta, ó disminuye: y para que vea Vm. palpable esta verdad, le referiré tres cómputos que se han hecho casi en la mitad de este siglo, resultando del último en 1787, tener Málaga 49ᴐ049. personas, y en este de 1789. 5ᴐ769. casas, como se manifiesta en los cálculos que siguen.

ESTADO DE CASAS, Y HABITANTES por Parroquias.

Parroquias.	*Años.*	*Casas.*	*Personas.*
Sagrario en	1747.	466.	2437.
Santiago.		1060.	6358.
Stos. Mártires.		2187.	14109.
San Juan.		1360.	8523.
Total.....		5073.	31427.
Sagrario en	1769, y 70.	456.	1847.
Santiago.		1100.	9256.
Stos. Mártires.		1847.	18673.
San Juan.		1392.	11286.
Total.....		4795.	41062.

Sa-

Digitized by Google

Sagrario en 1787, y 89.	533.	3161.
Santiago.	1460.	12185.
Stos. Mártires.	2301.	22191.
San Juan.	1475.	11512.
Total.....	5769.	49049.

De estos cómputos resulta, que desde el año 1747. hasta el de 1769, y 70. hubo 278. casas menos: y desde estos hasta el de 1789. se han edificado 974. mas; y desde 1747. hasta 1787. se han aumentado 17622. personas, sin entrar en este número la Tropa, Protestantes, ni Matriculados ausentes.

En quanto á Iglesias hay: la Catedral: 4. Parroquias: 2. Ayudas de ellas: 12. Hermitas y Capillas públicas: 12. Conventos de Religiosos: Colegio de Clerigos Menores, y Congregacion de S. Felipe Neri: 10. Conventos de Religiosas: 4. Beaterios: 6. Hospitales, y Niños de la Providencia. Vengamos ya al

ESTADO ECLESIASTICO.

ILmo. Sr. Obispo, sufraganeo de Sevilla: Cabildo de la Catedral, compuesto de 8. Dignidades con la del Dean su cabeza: 12. Canónigos: 12. Racioneros, y 12. Medios: 4. Capellanes de Sta. Bárbara, y vários Ministros correspondientes al culto, y gravedad de su Coro.

CU-

Digitized by Google

CURIA ECLESIASTICA.

Compuesta del Ilmo. Sr. Obispo, y su Secretario de Cámara, Provisor, y Vicario General: Juez de Testamentos, y Obras Pias: dos Fiscales, el General, y de Testamentos: Notario mayor: el de Testamentos: Notario Contador mayor de Rentas Decimales, y Notario Archivista: Colector General, y Contador General.

TRIBUNAL DE CRUZADA, Y SUBSIDIO.

Compuesto por lo regular de tres Comisarios Jueces Apostólicos Subdelegados del Sr. Comisario General de Cruzada, que los nombra, con aprobacion de S. M. y han de ser precisamente Canónigos, ó los Dignidades que lo son, segun la Concordia entre S. M. y las Stas. Iglesias de 29. de Abril de 1752. Tiene un Fiscal, un Notario mayor, un Alguacil mayor, y quatro ordinarios.

TRIBUNAL DE LA SUBDELEGACION Eclesiastica Castrense.

Se compone de un Juez Subdelegado del Sr. Patriarca, ó Teniente del Vicario General del Exército, y Marina de todo el Obispado, con su Fiscal, Notario mayor, y Alguacil mayor.

SUBCOLECTURIA DE EXPOLIOS vacantes, medias Annatas, y Fondo Pio Beneficial, que está á cargo de un Juez Individuo del Cabildo Eclesiástico, con su Notario mayor, y Contador.

Por

Digitized by Google

Por lo perteneciente á los Cuerpos Políticos, Magistrados, y Juzgados, se componen de los siguientes.

Gobernador Politico y Militar, con toda la Plana mayor agregada á esta Plaza, Teniente Rey, Sargento, y Ayudante mayor, Corregidor; cuyo empleo está anexo al Gobernador, y Alcalde mayor, con 36. Regidores, de los que se extrae por suerte el Alguacil mayor annual, Syndico Personero, 4. Diputados del Comun, y 16. Alcaldes de Barrio.

Capitan General de la Costa, con su Auditór, Comisario, y Secretario de Guerra.

Consulado, compuesto del Prior, y dos Cónsules con jurisdiccion, Asesor, y Secretario.

Colegio de San Telmo, con su Director, Juez Conservador, Capellan, y Maestros.

Un Monte Pio para Labradores, que los socorre annualmente con trigo, cuyo gobierno está á cargo de una Junta mayor, compuesta del Ilmo. Sr. Obispo, Gobernador, un Canónigo, un Regidor, y un Caballero Ciudadano, con su Secretario, y Depositario: y la Menor de los tres ultimos Vocales.

Otro Monte Pio de Viñeros, que los alivia, y fomenta todos los años con dineros para sus labores, que se compone de una Junta del Gobernador, Subcolector de Expolios, el Hermano mayor, y Consiliario mas antiguo de la Hermandad de Viñeros, Tesorero, Contador, y Secretario.

Digitized by Google

REAL JUNTA DE OBRAS DE FORTIFICACION de esta Plaza, en que se incluyen las del Muelle, de la que es Presidente el Capitan General.

VOCALES.

El Prior del Consulado, el Comandante de Ingenieros, el Veedor, D. Pedro de Ortega y Monroy, especialmente comisionado por S. M. dos Regidores de la Ciudad, y un Cónsul del referido Consulado, con el Secretario de ella.

REAL JUNTA PROVINCIAL DE RESguardos, establecida en virtud de Real Decreto de 22. de Agosto de 1787. de la que es Presidente el Gobernador de esta Plaza, como Subdelegado de Rentas.

VOCALES.

El Contador de la Superioridad, los quatro Administradores de Rentas Generales, de la del Tabaco, de la de Rentas Provinciales, y de la de Salinas, y del Comandante de dos Resguardos, el Asesor de Rentas, y un Secretario.

ADMINISTRACIONES DE RENTAS.

1. La general ó de Rentas Generales. 2. La Principal de la Renta del Tabaco. 3. La de Rentas Provinciales. 4. La de Salinas, y estas dos son Subalternas de las de Granada. Y la 5. la de la Seda.

Digitized by Google

JUZGADOS.

Eclesiástico, Ordinario Secular, Castrense, de Marina, de Guerra, Milicias, Artillería, Veeduría, y la Subdelegacion de Rentas, Corréos, y Postas.

Número de Escribanos públicos, compuesto de 25, en que se incluyen dos de Cabildo, y separada la Escribanía mayor de Rentas Reales, y Servicios de Millones.

El Iltre. Colegio de Abogados, compuesto hoy de 31.

Ext. Rindo á Vm. muchas gracias por la puntualidad con que me ha referido todo el estado actual, sin los defectos, y yerros que tienen las relaciones que andan impresas, como la del *Diccionario de Echard*, y otros. Ahora resta me dé razon de los dos Partidos en que se divide el territorio de Málaga, esto es, *Hoya*, *y Axarquia*.

Mal. Voy al punto á satisfacer el deseo de Vm. y comencémos por la

HOYA.

Esta contiene hoy los 16. Lugares que siguen.

Churriana, Alhaurin de la Torre, el Grande, Benalmadena, Mijas, Yunquera, Alozayna, Casarabonela, Pizarra, Almogia, Fuengirola, Guaro, Monda, Coin, Cártama, y Alora.

DESPOBLADOS DE LA HOYA.

En tiempo de los Moros se contaban en ella entre los Lugares, y Aldeas, hoy ya despoblados, los siguientes.

Digitized by Google

Campanilas, cuyo nombre se conserva en el *rio de Campanillas*: *Pupiana*, ó *Cupiana*, camino de Cártama: *Benamaquiz*, cerca de Casapalma: *Casapalma*, que es hoy una Cortijada, sin mas casa que la del Excmo. Sr. Marqués de Estepa: *Fadala*, cuyo nombre se conserva en huertas, y rio junto á Alhaurin el Grande: La *Alcaydía*, propia del Sr. Conde de Mollina: *Pereyra*, y *Hurique*, cerca de Fadala: *Simientes*, ácia Casapalma: *Guaro el viejo*, y junto á él *Alfaguara*: *Robaquel*, y *Mentage*, entre Cártama, y Alhaurin: Los *Villares*, dos Lugarcillos entre Tolox, y Alozayna: *Caicun*, en término de Casarabonela: *Sabinal*, entre aquella, y Alora: *Basitula*, en el arroyo de las Doncellas, que fue Alcaydía de Moros, perteneciente á Casarabonela: *Sobereita*, y *Maro*, de que se hace mencion en la Cédula Real de la Ereccion de Málaga, cuya situacion ignoro: *Albendin*, *Gaimon*, y *Horin*, ó *Joron*, que Marmol llama *Horol*, ácia Alozayna: *Castillo de Sancti Petri*, que lo era de un Lugar existente en 1480: hay tradicion hubo aqui un Monasterio en tiempo de los Godos en un sitio cercano llamado el *Gomal*, cuya fuente dura hasta hoy, como tambien el de la *Hoya del Abad*, cerca de Almogía: *Carihate*, mas allá de esta Villa: *Alcariguela*, media legua mas allá de la Hermita de los Negros, frente del origen de la fuente de la Culebra: *Cartamón*, poblacion que estaba frente de Cártama, á la parte del rio, ácia Casapalma, y junto á Benamaquiz: *Hiznajar*, cerca de Churriana, *Juncares*, inmediato á Coin: *Jurique*, ó *Hurique*, ácia Coin, y Fadala: *Lujar*, cerca de Cártama: *Osuna*, ó *Uxuna*, cuyas ruinas se conservan entre Mijas, y Fuengirola, en el partido de las Huertas, llamado *Osunilla*: *Palmete*, y *Cutilla*, en el valle de Valde-Cártama, á legua y media de Má-

laga, y allí cerca *Santillan*, y *Luxar*: *Camárchete*, Aldea de Coin: *Beneblasque*, y *Hardalejos*, que aun hoy hay viñas de su nombre en término de Alhaurin: *Lugarejo* en su sierra: *Ciudad Bella*: *Alkazaina*: *Butero*, y *Bodrcu* estaban término de Coin: y *Oznar* junto á Mijas. Estos son los despoblados que he podido averiguar de la *Hoya*.

AXARQUIA.

Esta contiene hoy existentes los 14. Lugares que siguen.

Olías, Totalan, Borge, Cutar, Benamargosa, Macharaviaya, Benaque, Moclinejo, Benagalbon, Almachar, Rio Gordo, Comares, Colmenar, y Casabermeja.

DESPOBLADOS DE LA AXARQUIA.

Los Lugares, hoy despoblados, eran los siguientes. *Besmiliana*, ó *Besbeliana*, de que hoy solo se conservan las ventas de su nombre, corrompido en *Mesmiliana*. Aquí tenian los Moros su Real Aduana para los derechos de la pasa que embarcaban de la Axarquia, cuyo Alcayde cuidaba de ella, la que se mantuvo algun tiempo despues de la Conquista. *Xauqueña*, que algunos lo ponen en la *Hoya*: *Magelotan*, *Santo Pitar*, ó *Petar*, que hoy solo se conserva su nombre en el cerro, que es el mejor pago de viñas, que tiene Málaga cerca de Olías: *Almiora*, junto á Almachar, y en las cercanias de éste *Jacomin*, y *Tirtelas*. *Zela*, título del Marquesado, que conserva su nombre, y su partido: *Chilches*, ácia Zela: *Hotrin*, Alcaydía de Moros, llamado tambien

Ho-

Hotron: *Mazmuller*, en lo alto de una sierra, de su nombre, junto á Comares: *Mondron*, y *Bilo*, cerca de Periana, conocido hoy por sus Baños: *Guaro*, y *Auta*, que algunos equivocan con Cuta: *Zabar*, que se conquistó en 1487: *Alfajan*, cerca de Riogordo: *Alozayna del Madroñal*: *Bendamiz*, cerca del mismo: *Galiea*, nombre que se conserva en el Partido al Oriente de Málaga: *Granadillas*, lo mismo: *Jotron*, que solo ha quedado su cerro en Chapera, donde se encontró el sepulcro que dirémos del monge Amansuindo: *Macharagaspar*, hoy Diezmería, por cima de San Anton, á legua y media de Málaga: *Simientes*, á la misma distancia: otro *Simientes* á dos leguas de Casabermeja.

Estos son los despoblados de la Axarquia de Málaga. Algunos mas habria en esta, y la Hoya, que no habran llegado á mi noticia, aunque he hecho particular estudio para recogerlos todos. Los mencionados constan en Morejon tratando de la Conquista de esta Ciudad: en las Decadas de Antonio de Nebrija: en Mariana, Pulgar, y los que refieren los cercos, conquista de este Pueblo, y hostilidades que hicieron nuestros Reyes Católicos, y antes Henrique IV. En la Crónica del Rey D. Juan el II. En la guerra de Granada del mejor de los Historiadores D. Diego de *Mendoza*, en la Ereccion de este Obispado, y en otros papeles sueltos que he leydo.

Ext. Increible parece el número tan grande de Lugares, que solo en el término de Málaga tenian los Moros, que á su respecto serian tambien muchisimos los de las demas Vicarías: ya no extraño costase tanto trabajo su conquista, siendo innumerables los Moros que aqui se juntarían.

Mal. Segun mi cuenta en solas las Vicarías de Velez, Marbella, y Ronda llegan á 150. los Lu-

Digitized by Google

Lugares despoblados. De que se infiere los muchos frutos que darian tantas poblaciones, y lo feraz que sería en sus tiempos; y asi tenian varias Aduanas en todo el término de este Obispado, para cobrar los derechos que causaba su extraccion por mar, y por tierra. En la Conversacion III. siguiente diré á Vm. lo que hay sobre la fertilidad de Málaga, &c.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION III.

SOBRE LA FERTILIDAD DE MALAGA, Y su Obispado, principalmente en sus mas preciosos frutos de pasa, y vino Pero-Ximen, *cuyo origen, y etimología se investiga, y sobre su comercio antiguo, marítimo, y terrestre, navegaciones, y tráfico de sus salsamentos en tiempo de los Romanos, y de sus riquezas, &c.*

Mal. Para que vea Vm. no le hablo como apasionado, le leeré lo que sobre este punto escribe el Historiador *Roa* en su *Málaga*, fol. 73. „A las „espaldas, dice, del mar ácia el Norte se levantan „unos montes de viñas, donde los moradores tie„nen muchas casas de placer, y mucha ganancia: „cogeranse un año con otro 200. pipas de vino, „apetecido entre los de España, y de las Naciones ex„trangeras, que ya en cambio de várias mercade„rías, que traen de sus tierras, ya en dinero contado, sacan por el mar mas de las 150. de ellas, con „grande cantidad de pasas, y almendras, frutos „tambien de Málaga, Emporio en sus principios de „la contratacion de los Griegos, y Fenices, des„pues de las gentes de Africa, y ahora de muchas, „y várias Naciones.„

Ext. Segun esa cuenta, y siendo cada pipa de 30. arrobas de vino poco menos, produciría Málaga por aquel tiempo 6000. arrobas, que es buena porcion.

Mal. No se admire Vm. que hoy, segun lo aumentado que está el plantio de las viñas, se puede com-

Digitized by Google

computar mucho mas, porque los mas de los montes, y tierras incultas se han poblado de ellas, no habiendo los Naturales, y aun Comerciantes extrangeros avecindados aqui, dexado pedazo de tierra, por mas montuosa y áspera que sea, que no lá hayan llenado de zepas, porque mientras mas áspera, y montuosa, produce vinos de mejor calidad: y si Vm. quiere le diga de una vez lo que dá por un quinquenio, oiga instrumentalmente lo que hay en el punto. Año 1771. hizo una representacion á S. M. el Marqués de *Chinchilla*, Syndico de esta Ciudad, con la Congregacion de Viñeros (que aí la tiene Vm. impresa) en la que le expusieron que en el quinquenio desde 1765, hasta el 1769. ascendió la cosecha de vino á dos millones ochocientas quarenta y cinco mil seiscientas noventa y cinco arrobas: que la extraccion fue de un millon seiscientas veinte mil quinientas y setenta y cinco arrobas; y las sobrantes que quedaron fueron un millon, doscientas veinte y cinco mil ciento y veinte arrobas. Y que en el año 1770. habian quedado sobrantes dos millones y trescientas y sesenta mil arrobas, que estaban exîstentes en los almacenes, y bodegas de la Ciudad.

Ext. No me diga Vm. mas, que estoy aturdido, y veo que este terreno es semejante al de la tierra de Promision, pues de estas viñas, por lo extendidas que están por montes, y laderas hasta la Marina, por casi diez leguas de circunvalacion, se les puede aplicar lo de la abundancia, y ramificacion de las de los montes de Judá en la Palestina, que segun el Salmo 79, sus mugrones, y sarmientos llegaban hasta el Mediterraneo, y que su sombra cubría los montes. De aqui se infiere serán muchos los Lagares que habrá en todo este Partido.

Mal. Por los tiempos del P. *Roa*, aunque no sal-

salgo por fiador de la noticia, se contaban en esta jurisdiccion seis mil Lagares; pero á proporcion de las muchas viñas que se han plantado es preciso sean mas, segun aquella cuenta entre grandes, y pequeños, ó de viga, y husillo, ó de mano. Mas para concluir este particular, oiga Vm. lo que de esta Ciudad escribía por el siglo IX. ó X. el Historiador *Rasis*, en el capitulo de *Eliberia*. „ Málaga yace sobre el mar, é es el mejor de frutas que quantas ha en el mundo, é de buenas pasas, é de buena seda, é de yervas, é de pan. E otro si su término es honrado, é de él sale el mejor *sirgo* de todo el mundo, é dende llevan á todas las partes de España. E otro si el mejor lino que ha en todo el mundo, é mas probado entre todas las mugeres, é yo en todo el año no mengua fruta. „

Ext. Buena está la autoridad, y recomienda mucho la fertilidad de este terreno, quando en el siglo IX. ó X. era la mas abundante de España, y de frutos tan sobresalientes, y delicados. Pero no sé que me he oido de ese Historiador, que parece no muy legítimo; pero sea lo que fuere de su autenticidad, que no dudo será antiguo: no entiendo esa palabra *sirgo*, que dice era el mejor del mundo.

Mal. *Sirgo* es la seda torcida, y tambien la tela hecha, y labrada de ella. En quanto á la autoridad de *Rasis*, aunque algunos traslados padezcan nota, la que yo cito es de nuestro Malagueño *Aldrete*, crítico escrupuloso, el que la trae á la larga en el cap. 13. del lib. 3. del *Origen de la Lengua Castellana:* y advierte la sacó de un traslado de este Historiador, que le comuninó D. Gabriél Suarez de Toledo, Arcediano de Madrid, Canónigo de la Sta. Iglesia de Toledo, y Presidente del Consejo del Cardenal Primado de las Españas.

Digitized by Google

Ext. Lástima me dá, que habiendo sido tan célebres la seda, y lino de esta Ciudad, y su Partido, sean hoy tan pocos, que creo ya no tienen nombre estos frutos.

Mal. Dice Vm. bien, y esto creo ha nacido de que todos se han aplicado á plantar viñas, y han dexado estos preciosos, y precisos frutos; pero ya la actividad, y buen zelo de los Señores que componen el nuevo Consulado, se han aplicado á adelantar este ramo de la seda, y están promoviendo con grande eficacia el plantío de moreras, y morales, de los que aun quedan algunas reliquias de los muchos que hubo en lo antiguo: y el Cabildo Eclesiástico, como tan amante del bien público, ha dado por libres de Diezmos á los Labradores que plantaren moreras, y morales por 10. y 15. años, con lo que puede esperar Málaga se ponga el trato, y producto de la seda en el brillante pie del tiempo de los Moros. Lo mismo sucederá con el lino, si el Consulado se determinare á promoverlo. En solo el arroyo de la Miel ha plantado D. Felix *Solesio* muchos millares de moreras, y á este respecto otros. Lo mismo sucederá con el plantío del algodon, que tambien promueve este Real Monte Pio.

Ext. ¡Bello pensamiento! y con esto se añadirán al comercio de este famoso Puerto estas dos, ó tres primeras materias, que le darán mucho producto; mas para acabar con la abundancia, y feracidad de este terreno para las viñas, quiero me diga Vm. ¿por qué son estos tan famosos, principalmente el *Pero-Ximen*, y si todos los Partidos de esta Ciudad son iguales en su produccion?

Mal. Esto es acabar de ver la fertilidad de todo su distrito, que proviene de la disposicion de lo benigno, y saludable de su clima que queda referido.

Es-

Digitized by Google

Este es de una singular templanza en todas las estaciones del año, sin aspereza, ni rigor en el hibierno, y sin calmas ni bochornos en el verano, por las continuas mareas que lo refrescan: estas son las mas á propósito para las viñas, que ni el calor las abrase, afogare, tueste, ó queme, ni el frio las hiele, y entorpezca: de esta suerte están resguardadas de los ayres nocivos, y fuertes, que tanto temen, aun las uvas maduras, como lo observó Virgilio Lib. 2. Georg. v. 419.

Et jam maturis metuendus Jupiter uvis.

Lo mismo notaron el *Prior*, *Herrera*, y otros Agricultores. Requieren, dice, los sarmientos el ayre mas bien caliente què frio: mejor sereno què llovioso: temen las tempestades, y borrascas, y recreanse con vientos placenteros. Todo lo que se halla en el clima benigno de esta Ciudad, y en las muchas leguas en contorno de sus campos, dominadas de las quatro qualidades de frio y humedo, frio y seco, caliente y humedo, y caliente y seco.

A conseqüencia de la benignidad de su clima, goza la mejor situacion su terreno, que por montuoso es el mejor para las viñas, que dan mas abundantes frutos en estos lugares, y colinas, porque sus aspectos les son favorables por la mas fuerte, y viva reflexion de la luz que reciben del Sol para madurarse. En sus montes caen directamente los rayos solares, gozando de un ayre libre, y desembarazado, por lo que son los mas abundantes de España, y aun de la Europa para estos frutos de pasa, y vino, como nota Mendez de Sylva en su *Poblacion*.

Acercándonos ya á lo particular de los Pagos en que se crian las uvas que Vm. preguntó, para que hablemos al uso del Pais, los dividiré en estos tres. *Pagos tempranos: Pagos tardios:* y *Pagos del medio*,

ó que ni son tardios, ni tempranos, sino entre unos y otros.

Ext. Me gusta esta division, y asi demela Vm. bien circunstanciada.

PAGOS TEMPRANOS.

Mal. Oygalos Vm. *Pagos tempranos*, llamados asi, porque las uvas de sus vidueños maduran primero, por lo abrigadas, calientes, y bañadas del Sol que están sus tierras, situadas las mas en laderas, y solanas, é inmediatas á la costa, que es la mas caliente: son los Pagos de *Juncares*, *Almendrales*, cuyas uvas son las mejores para comer *Santa Catalina*, *Lomillas*, *Jotron*, *Humaina*, *Cerro de la Letria*, *Galica*, *Jauqueña*, *Granadillas*, *Venta de la Cruz*, *Zafra*, *Torre-Blanca*, *Almogia*, Pago baxo de *Totalan*, *Chilches*, *Simientes*, *Bezmiliana*, *Benaque*, *Macharaviaya*, *Mazmullar*, *Almachar*, *Borge*, *Cutar*, Peña del *Fierro*, *Benamargosa*, *Sambucha*, *Comares*, *la Palma*, *Casamiel*, *Peñas Blancas*, *Benagalbon*, y otros que miran á la Marina, y solana.

Aunque de estos Pagos se cojen uvas tempranas para comer desde el mes de Junio, por lo regular no se cortan hasta mediado de Agosto para las pasas, y vino *tierno*, que son los principales frutos de los vidueños tempranos; tambien se hacen de sus uvas vinos secos, que son muy abocados, ó de un gusto dulce muy grato al paladar; pero suelen madrearse, ó hacerse hebras, porque no tienen bastante fuerza para su fermentacion.

Ext. Antes de pasar adelante, suplico á Vm. me diga qué vino es ese *tierno*, y si se bebe, ó qué uso se hace de él.

Mal.

Mal. Este es enredarnos mucho; mas como estoy dedicado á dar á Vm. gusto, aunque sea digresion, voy á servirlo. Plinio en su lib. 14. cap. 9. hace memoria de un vino llamado *Diachyton*, que en su tiempo, dice, se hacia de uvas pasadas por siete dias al Sol, y pisadas al octavo; pues este es el vino *tierno* Malagueño, que se hace del famoso vidueño *Pero-Ximen* temprano de este modo.

Cortase la uva en el mes de Agosto con el maduro correspondiente: tiendese en el *Amijar*, ó lagareta, donde se está hasta que se hace como pasa; en cuyo mas ó menos *pasado* consiste la mayor, ó menor calidad, y finura de este vino: para el mejor ha de estar hecho casi pasa, y medio pasado para el de menor calidad. Para echar esta uva *pasa* en el Lagar, se ha de sacar de la lagareta muy caliente, y con todo el sol, entonces se pisa con mucha fuerza, y trabajo, por su dureza. A costa de muchos estrujones sale una especie de miel, que se espesa mas, ó menos segun el mas, ó menos sol que ha llevado la uva.

Este vino es muy costoso, porque de cada carga de uvas, que se compone de cinco aportaderas, y de siete á ocho arrobas, lo mas que sale es arroba y quarto de la mejor calidad, y es el fruto mas precioso, y particularmente Malagueño, porque aqui es donde solo se hace de los Partidos tempranos referidos.

Los Comerciantes necesitan mucho de este vino para enviarlo á sus tierras, donde solo hay vinos muy secos, ásperos, y de calidad muy inferior, para dulcificarlos, y suavizarlos: y aquí se usa de él tambien en algunos casos; pero de ninguna manera se bebe.

Ext. Quedo bien enterado de lo que es este raro vi-

vino; y ahora prosiga Vm. con sus

PARTIDOS DE ENMEDIO.

Mal. Estos son aquellos cuyos vidueños ni son tardios ni tempranos, porque participan de los dos tiempos calientes, y frios en la sazon de sus esquilmos. Se cogen por lo regular á principio de Septiembre. Los principales son los Partidos de *Chapera baxa*, y de *enmedio*: los *Verdiales*, ó Torre de la *Reyna*: *Venta Larga*: *Cuevezuelas*, ó *Jabonero*: Cerro de la *Letría* en partes, cuyos vinos abocados son de los mejores: *Macharagaspar*: *Pechos de Cártama*: Venta de la *Cruz* en parte: *Olías*, ó Barranco del *Naranjo*: Pago alto de *Totalán*: *Moclinejo*: *Fontilla*: Arroyo de *Casamiel*; y parte de *Humayna*.

De estos Partidos se hace tambien pasa, pero por cogerse la mas en Septiembre, no es de tan buena calidad; pues para que la tenga ha de participar de Agosto, quando la tierra, donde se asolea, no tiene impresion alguna de humedad, ni le cogen vientos frescos, y humedos, siendo el *Terral* el que mas la favorece, y el *Levante* el que la daña, y detiene, y lo mismo el rocío.

Los vinos de estos Partidos, aunque se pueden hacer algunos *tiernos*, no son tan seguros, por no tener la uva tanta grosedad: los *secos* son muy especiales por lo bien abocados, fragrantes, y gustosos, con un espiritu, y fuerza mayor que los *tempranos*, y algo mas secos.

PAR-

Digitized by Google

PARTIDOS TARDIOS, O DE LOS MONTES.

Los mas famosos, acreditados, y abundantes de estos son: *Chapera la alta:* parte de las *Lomillas: Jotron: Madroñal: Sancti Petri:* Arroyo de la *Plata:* el del *Zique:* Cerro del *Moro: Buelta Grande: Castillejo: Zajardones: Saltillo: Barranco de la Caldera: Loberas:* el nombrado, vistoso, y encumbrado *Santo Pitar*, ó *Petar* (desde cuya eminencia se descubren la celebrada sierra Nevada de Granada, y otras muchas de igual, y mayor distancia) *Riogordo: Peñas Blancas: Carboneras: Arroyo de las Bacas*, y los demas partidos situados en los referidos montes de Málaga.

Estos son de los que hablan los Historiadores, y los que han dado en todos tiempos fama á sus generosos vinos, por ser de los mas suaves, fragrantes, fuertes, espiritosos, y especiales de España, y aun de la Europa; debiéndose atribuir esta fragrancia, dulzura, suavidad, y espíritu, no tanto á la uva, como dixo Plinio, sino es al terreno, que no es facil se encuentre semejante en el Orbe, y lo mismo á sus viñas, y vinos.

Ext. Me ha dexado Vm. muy satisfecho con la puntualidad de sus noticias. Ahora queda me instruya en la singularidad del vino *Pero-Ximen*, qué uva es esta tan particular de la que se hace vino tan famoso, que creo no se halla en otra parte, haciendo memoria de él quantos escriben de esta Ciudad, llamándose por antonomasia *Vino Malagueño.*

Mal. Me alegro sea Vm. tan curioso, que con eso hallo ocasion de decir algo de lo mucho que tengo escrito de este célebre licor, su modo de hacerlo, y ponerlo en el punto que lo hace codiciable de casi todas las Naciones. *VI-*

Digitized by Google

VINO PERO-XIMEN, SU NOMBRE, y origen.

Este vino es tan *Malagueño*, como que solo en esta Ciudad, y su término se cria, produce, y hace del celebrado vidueño de su nombre. Vino á la verdad que se ha alzado con la fama, y reputacion de uno de los mas excelentes, y generosos de nuestra Provincia: como tal se busca: como tal se transporta á todas las partes de la Europa, y aun á la China, Filipinas, y á las dos Américas, siendo uno de los ramos mas principales de este comercio, y de cuya exportacion saca inmensas sumas el Real Erario.

Las uvas de este vidueño son blancas, dulces como el azucar, gordas, ni redondas, ni largas, de color de cera, transparentes y claras, de pellejo docil, y estando sazonadas, se ensanchan, y enrarecen mucho por lo que dan caldo, ó vino en abundancia. El tamaño regular de sus racimos es como de libra de 16. onzas, poco mas, ó menos, y algo apretados.

Este vidueño, aunque traido de Reyno extraño, como diré despues, solo ha permanecido en este territorio, que lo produce con generosidad, y abundancia en estos Partidos. En el *temprano* es mejor el de las solanas, porque siendo el pellejo de sus uvas tan docil, no se pudren tanto, sazonan bien, y granan mejor: lo mismo sucede en los de *enmedio*; pero en los *tardios* son mejores los puestos al Norte. De estos racimos cogidos con la sazon correspondiente, y prolixidad, que aqui se hacen las vendimias, no entrando en el Lagar uva verde, ni con la menor mácula, sale el famoso *Pero-Ximen*, ó *Pedro Ximenez*, como dicen otros.

Ext. Solo me resta en este particular me diga Vm. si sabe el origen de esta nomenclatura, que co-

Digitized by Google

como es de persona con su nombre, y apellido comun, he oido á alguno decir, que este *Pedro Ximenez* fue un Cosechero afamado de Málaga, que solo él tuvo estos vinos, y asi brindan los Extrangeros en sus mesas: *A la salud del Sr. D. Pedro Ximenez, noble caballero de Málaga*; y tambien de qué parte traxeron estos sarmientos, que Vm. apuntó vinieron de Reynos extraños.

Mal. Muy graciosa es esa especie, y no hay duda que el nombre puede engañar á alguno que no esté instruido en que es dado al vino; pero ello tiene origen de un tal *Pedro Ximenez*, que el tiempo ha corrompido en *Pero-Ximen*, como se halla en varias escrituras del siglo pasado.

Merula en su *Cosmografia*, lib. 2. parte 2. pag. 29. de su edicion en Amsterdam año 1636, trata de este vidueño, que dice traxo á España de Alemania un cierto *Pedro*, hijo de *Simon*, del que conserva el vino su nombre.

De este lugar trasladó el novisimo erudito D. Juan Francisco *Masdeu* lo que de este vino escribe á la pag. 39. num. 20. de su tom. 1. preliminar á la *Historia critica de España*. Son sus palabras. „ Una „ de las pruebas indisputables de la aptitud de los „ terrenos de España para producir generosos vinos „ es sin duda el celebradisimo *Pedro Ximenez*. En „ el principio del siglo pasado un Flamenco llama„ do *Pedro*, hijo de *Simon* (de donde quizá trae su „ origen con bastante alteracion el nombre de *Pe„ dro Ximenez*) transplantó unas vides de Alema„ nia á España: con la bondad del clima, y cali„ dad del terreno perdió aquel vino toda la aspe„ reza de su país natural, y mejoró mucho sus cali„ dades en delicadeza, y gusto. „

Hasta aqui *Masdeu*, el que antes dice: „ Cada

Digitized by Google

„ Otoño ve Málaga entrar en sus aguas un número „ grande de buques extrangeros para recibir, á mas „ de otros frutos exquisitos, los deliciosos vinos que „ se hacen en aquellos terrenos. „

La mucha alteracion que nota del nombre no es tanta, como verá Vm. en lo que escribe el Aleman P. L. *Berkenmeyer* en su obra: *Le curieux Antiquaire*, tom. 1. art. *Málaga:* El celebre vino que su campiña produce nombrado *Pero Simen*, es porque habiendo venido á ella un Aleman llamado *Pedro Simon*, y reconocido que el clima es análogo al de las margenes del Rhin, hizo traer de allá sarmientos que produxeron este licor, habrá tiempo de cerca de dos siglos, y como entonces se le denominaba al Inventor, ó traedor *Pero Simon*, ó *Ximon* que es lo mismo, se corrompió en *Ximen*, ó *Ximenez*, y este es el origen de su nombre, y etimología, sobre que no he podido rastrear mas. Con efecto en nuestro antiguo castellano lo mismo es *Simon*, que *Ximon*, y sin mucha alteracion sale este Patronimico *Ximenez*, ó *Ximen* abreviado. Hasta aquí lo que sé de este famoso vino Malagueño. Hablemos ya del

COMERCIO MARITIMO EN MALAGA
desde los tiempos mas remotos.

Por las noticias, y testimonio de los Autores antiguos, que tratan en general de las Ciudades comerciantes, y mercantiles de esta costa Mediterranea hasta Cadiz, se puede inferir el que haria Málaga, ó como fundacion de los Fenices, de los Cartagineses, ó Penos, ó como habitada por ellos, que eran los mayores comerciantes del Mundo, y sin duda instruirían á los Malagueños en este giro.

La

Digitized by Google

La palabra *Emporio* que la dá Estrabon, que es lo mismo que mercado, ó feria para el comercio, es la principal prueba de nuestro discurso, como le iré á Vm. relacionando.

Los Fenicios, que fueron los primeros que traficaron en el Mediterraneo, hicieron muchas expediciones mercantiles en estas partes cercanas al Estrecho, y despues los Hebreos las celebradas por los Autores sagrados á *Tarsis*, enviados por Salomon para la fábrica de su Templo. Este Tarsis es hoy sentencia muy probable eran todas estas costas Mediterraneas, y mucha parte, ó lo mas de la Betica, hoy Andalucia, la que del nombre *Tarsis* se llamó *Tartesiade*, *Tartesiaca*, ó *Tartesia*: el mismo nombre le dió Marcial: y á estas playas, ó costas Occidentales intituló Ovidio *Tartesias*, 5. *Methamorph.* Carteya se llamó *Tarteso*, ó *Carpeso*, y *Tartesias* las Ciudades que estaban inmediatas al Occeano, entre las que se cuenta Tarifa, y por ilacion de razon, los Pueblos Litorales desde Málaga á Gibraltar (1).

Es observacion de Mr. *Huet* en su Historia del Comercio c. 40. y en las *Flotas de Salomon*, que

(1) Quanto dexamos expuesto de qué estas Costas, y sus Pueblos eran comprehendidos baxo el nombre de *Tarsis*, y que á ellos venian las naves de Salomon á cargar nuestro oro y plata para la fábrica del Templo, es una verdad que algunos Eruditos pretenden estar ya demostrada, como el Ilmo. *Huet*. No nos arrojamos á tanto, y sí, que esta opinion desde que la promovió, y esforzó con tantos fundamentos el muy erudito *P. Pineda*, honor de España y de su literatura, se halla hoy elevada al mas alto grado de verisimilitud, de que es capaz una materia tan obscura, y antigua. Vease la Disertacion 5. del tom. 1. de la *Historia literaria de España*, y mas recientemente al Eruditísimo *Masdeu* en su tomo 1. ya citado, donde se prueba sobradamente este aserto.

España, principalmente la Andalucía, proveia á los Extrangeros de quanto necesitaban, y que para su despacho le habia preparado la naturaleza muchos puertos cómodos, y grandes rios navegables: que los mismos Españoles para su comercio activo habian abierto canales en la tierra para el transporte de las mercaderias, y facilidad del comercio, tanto entre sí, como con los extraños, formando de esta suerte un gran número de Ciudades comerciantes, y mercantiles.

Una de estas fue sin duda Málaga por sus riquezas, y su Puerto, y tanto que la distinguieron con dos constantes, y antiquísimos caractéres, que pocas como ella podrán afianzar su comercio en los tiempos de la mayor antigüedad. Estos son haberla hecho *Emporio*, que consta de muy antiguo, que es decir, lugar de feria, ó de tráfico para el comercio, como Ampurias, y Cartagena; y el otro el antiquísimo *Faro*, que pusieron en el monte *Gibel*, del que tomó el que hoy conserva de *Gibralfaro;* pues estos los colocaban en los puertos célebres donde aportaban las Naves mercantiles; pero tan antiguos, que en observacion de Mr. de *Boismesle*, Autor de la *Historia general de la Marina*, edic. en París año 1744. ya por los tiempos de la segunda guerra Punica, habia en España gran cantidad de torres elevadas, que servian de atalayas para guiar á los Navegantes: entre las que cuenta *Masdeu* la de Málaga, que á pesar del tiempo, dice, se ha conservado en la fortaleza de Gibralfaro, esto es, Lanterna del monte *Gibel*, tom. 1. pag. 82.

De estos dos principios, y apoyos saco yo hablan de Málaga los Autores antiguos quando celebran el comercio de la Betica, y Ciudades de esta Costa.

Nues-

Digitized by Google

Nuestro *Ferreras* en su tom. 1. pag. 64. escribe que los primeros extrangeros que aportaron, y fundaron poblaciones en nuestra Provincia fueron los Fenices de Tyro, que costeando el Mediterraneo, conociendo sus riquezas, y freqüentando el Comercio, fundaron pasado el Estrecho á Cadiz, la que poblada fundaron despues otras Ciudades en las costas del Mediterraneo para seguridad de sus Armadas, trato, y comercio, entre las que pone á *Málaga*, &c.

Segun estos asertos, es de presumir, que quando los Tyrios hicieron su primera expedicion en nuestra España, fuera de las colunas de Hércules, por los años 800. antes de Christo, saludarian este Puerto como uno de los mas ricos del Mediterraneo.

Pero si no fue entonces, hallo á esta Ciudad cerca de 300. años antes de la segunda guerra Punica por el de 500, anteriores á la era Christiana, con el famoso renombre, y excelencia de *Emporio*, ó Plaza de Comercio, y si no es con el determinado nombre de *Málaga*, es á lo menos por las señas. Ella creo es la mencionada por el antiquísimo Matemático, y Geógrafo *Scylax* en su *Periplo;* pues habla año 522. antes de Christo de una Ciudad con el nombre de *Emporio*, despues de Cadiz, entrando en el Mediterraneo, y este *Emporio* es preciso sea *Málaga*, por ser la primera que se encuentra despues de pasado el Estrecho entrando en el Mediterraneo: son palabras de Estrabon traducidas á nuestro Castellano en su lib. 3. *Tiene un Emporio, ó gran Mercado, de que usan los de Siga, que viven en la costa de enfrente.* Cotejadas estas palabras con las del *Periplo: Deinde Emporium :::: Urbem Græcam, cui nomen Emporium*, sale claro que dicho *Emporio* era Málaga, como dexo dicho en la Conversacion I.

Es-

Digitized by Google

Esto se comprueba mas con lo referido de las riquezas de esta Ciudad, que como primera entre todas las del Mediterraneo, y costa Meridional de España, juntaba los bienes del mar, y de la tierra, siendo el oro el principal de estos.

De lo dicho se infiere, que habiendo sido feria, y mercado tan famoso, concurrirían aqui á vender sus frutos y producciones, no solo los Fenicios, Africanos, ó Cartagineses, Griegos, y quantos traficaban por el Mediterraneo, sino es tambien los pueblos de su distrito, y pertenencia.

Menova, ó Velez-Malaga conduciría los suyos por el mar inmediato, y por su rio navegable en lo antiguo. La República de *Arastipi*, hoy *Cauche el viejo*, junto á Antequera, exportaría los abundantes suyos: lo mismo sus vecinas *Singilia*, *Nescania*, *y Antikaria*, *Cartama*, y *Munda*, sus muy sobresalientes: no contribuiría en menor copia con sus frutos exquisitos, maderas excelentes, oro, plata, y demas preciosos metales todo el partido montuoso, ó Serranía de *Arunda*, ó Ronda, con los de sus pueblos Celticos, como *Acinipo*, despoblado junto á *Setenil*, abundante en trigo, vino, higos, y bellotas tan celebradas de los Antiguos, de las que la industria de los Españoles sacaba mucha ganancia, haciendo harina, y pan de ellas, á mas de lo regalado de su fruta, que segun *Estrabon*, la conducian á los países extrangeros, como tambien las castañas, que unas y otras se pueden entender en las *bellotas Ibericas* que se llevaban al Lacio con mucha ganancia de los Turdetanos.

Los mismos frutos traerían *Serippo*, *Irippo*, *Lastigi*, y *Succubo*, pueblos de dicha Serranía, abundantes tambien en agrios de naranjas, y limones. Vendrían asimismo á esta feria los pueblos Malagueños.

Digitized by Google

nos *Suel*, hoy la *Fuengirola*, célebre municipio de los Romanos, confederado como Málaga. *Barbesula*, *Salduba*, y *Cilniana* ácia *Marbella*, y *Estepona*, los que conducirían mucho oro, plata, y todo género de metales. A este modo se haría aqui un acopio de las riquezas de estos, y otros pueblos de que no tenemos memoria, y es regular hubiese: todos ricos, y abundantes en las mejores producciones de la naturaleza, que contribuían al comercio de las naciones extrangeras, siendo Málaga el depósito, como feria y mercado de todo lo mas precioso de la Betica, para que de aqui lo transportasen Cartagineses, Fenicios, Griegos y Romanos.

Ext. Envelesado me tiene Vm. con tanta relacion de frutos, y lo que mas me admira es la abundancia del oro, plata, y otros metales preciosos, que me parece encarece Vm. algo su descripcion.

Mal. Lea Vm. al P. *Roa*, al fol. 76. de su *Málaga*, que aí lo tiene, donde escribe con autoridad de *Estrabon*: „ Ni faltó á Málaga la calidad tan conocida de esta parte de España, *minas de oro, y de plata*, y demas metales, que de todos los rios, y aun de arenales sin agua, dice *Estrabon*, que se sacaba el oro. Y describiendo la tierra de Andalucía desde Gibraltar á Málaga, dice: Que por esta parte se levantan unas sierras pobladas de arboledas, y selvas, que sirven como de muro á las aguas. Y por toda esta tierra, prosigue, se saca en muchas partes el oro, y los demas metales. Aqui el principal lugar es Málaga „ &c.

En la Conversacion siguiente daré á Vm. relacion mas circunstanciada con determinacion de sitios en que hay muchas de las minas de oro, plata, y demas metales de que hablan en general los Autores, tanto antiguos, como modernos, como tambien

de

de las piedras preciosas. Mucho sirven á la gloria de España, y de esta parte de la Betica las noticias que nos dan Autores muy criticos, propios, y extrangeros de que de las entrañas de España fueron transportados nuestros tesoros á la suntuosa Corte de Salomon, y que nuestro mas precioso metal, el oro de nuestras minas fue el mas bello ornamento del Real Alcazar, y del gran Templo de Dios. Mucho nos adula el Obispo de *Abranches* en su historia citada, y en las *Flotas de Salomon*, con decir, que quinientos años antes de este Rey Pacifico resplandecia entre las doce piedras preciosas del Pectoral de Aaron la bellísima piedra *Tharsis*, creida con razon de muchos el crisolito de España, como se lee en *Masdeu* tom. 1. pag. 17. y en otras; pero mayor gusto tendrá todo Patricio en saber, que mucho de este oro, de esta plata, y de estas piedras preciosas se criaban en nuestra sierra Bermeja, la de Mijas, y en las demas de nuestro Obispado, caminando ácia Tarifa. Por lo mismo serán mas apreciables las noticias que daré á Vm. en la *Conversacion* siguiente de los Lugares, y sitios donde se descubren, y de donde las sacaron Hebreos, Fenicios, Griegos, Cartagineses, y Romanos, que todos venian á nuestras tierras, como escribe *Bougainville*, citado por *Masdeu*. Pero sigamos nuestra Coversacion sobre este comercio antiguo, que no solo fue pasivo, sino es tambien activo.

COMERCIO ACTIVO ANTIGUO de Málaga.

Estrabon escribe, que en su tiempo el comercio de los Andaluces era *activo*, porque ellos mismos transportaban á Italia, Roma, y Africa sus frutos, y producciones en Naves propias, construidas por sus

Digitized by Google

sus manos, y de madera de su tierra. Esta es muy regular la produjesen los espesos bosques, montes, y serranias de Velez, Antequera, Ronda, Marbella, Archidona, Casares, y otras partes, en que mientras mas suba la antigüedad, serían mas feraces en las producciones de firmísimas maderas.

Aun en el siglo pasado se cortaron muy robustas maderas de pinos, robles, castaños, perales, encinas, y alamos negros en las alamedas y bosques de Cartama, Alhaurin, Casapalma, Junquera, montes de Casares, rancho del Duque, y otros Lugares del Obispado para la Obra de esta Catedral. A este respecto puede Vm. inferir la que habria en los tiempos mas antiguos.

Es constante en Estrabon, que los Turdetanos, ó Béticos construian muchos y grandes navios para su comercio maritimo; y asi Málaga como Puerto, y astillero tan famoso, las tendría suyas propias fabricadas en su Arsenal, de que son algun indicio las *Atarazanas viejas* que tenia en tiempo de Moros; pues esto significa este nombre, ó lo mismo que *Arsenal*, dice *Covarrubias*, donde se fabrican las naves, y se labran, y tienen todos los pertrechos pertenecientes á la navegacion.

Desde la conquista de Tyro por Nabucodonosor, Rey de Babilonia, ácia los años 630 antes de Christo, en que parece acabó el comercio de los Tyrios, ó se reduxo á los estrechos límites que profetizó Isaías al cap. 23, comenzó á florecer en España el comercio activo marítimo de sus Colonias, tanto Fenicias, como de sus Naturales, segun el cómputo de Mr. *Bougainville*, en su memoria sobre el viage de *Hannon*. *Tarteso* fue el puerto comerciante mas celebrado de los antiguos, y lo mismo *Calpe* y *Málaga*, sus vecinos, por concurrir en estos las

Digitized by Google

mismas proporciones. Aunque nos faltan documentos que nos determinen los Puertos de sus navegaciones, y tráfico, lo harian á donde los Gaditanos, y Tartesios, esto es, á Sicilia, á las costas meridionales, y septentrionales del Africa, á las famosas Casiterides, y demas Islas de la gran Bretaña, y á quantas baña el Mediterraneo; extendiendose tambien por las costas del Oceano, doblando el cabo de buena Esperanza hasta la India Oriental: asi nos lo refiere *Estrabon* en su libro 2. hablando de *Eudoxio*. A estas navegaciones Gaditanas es natural seguirian las Malagueñas, como tan cercanas, amigas, y casi compatriotas, y lo mismo *Carteya*, *Calpe*, *Adra*, y otras de estas costas. Esta conjetura se puede esforzar con lo que añade *Estrabon*, que entre los Puertos Comerciantes, y Ciudades que para este efecto fundaron, fueron *Menoba*, *Osonoba*, y otras que por sus rios navegables transportaban sus frutos á los Puertos de mar, y de estos á los países extrangeros. De aqui se infiere, que siendo *Menoba* Velez-Malaga, de esta vendrian á Málaga los suyos por la parte de la Marina, que hoy tiene en la Torre del Mar.

De aqui se infiere, que acopiados en nuestro Puerto los frutos de *Menoba*, que eran almendras, pasas, higos, y agrios: los de *Antequera*, *Singilia*, *Nescania*, *Arastipi*, *Cartama*, *Monda*, y Pueblos circunvecinos, que eran trigo, aceyte, cera, higos, zumaque, lino, y seda; y de los demas antes referidos, como esparto, de todas castas de metales, maderas, y frutos, los trasportarían las naves Malagueñas con sus vinos, y frutos propios, de seda, pasas, almendras, higos, salsamentos, &c. á casi toda la Europa, sus Islas, y á las Ciudades de Africa.

Que fuese Málaga una de estas Ciudades Comerciantes lo supone el Autor de las *Memorias y consi-*

de-

Digitized by Google

deraciones sobre el comercio de España, publicadas en Frances en Amsterdam año 1761. á pag. 90. apoyando sus memorias con nuestros Historiadores antiguos, y modernos por estas palabras. „ Los Autores Españoles como el verdadero, ó sea supuesto „ Flavio *Dextro*, *Orosio*, Ambrosio de *Morales*, „ Gil Gonzalez *Davila*, *Pineda*, y los Autores de „ las Historias de Cadiz, y Sevilla pretenden probar, „ que estas dos Ciudades, y las otras del Oceano de „ la derecha é izquierda de la embocadura del Betis, „ Cartagena, MALAGA, y las otras sobre el Mediterraneo, tenian cantidad de vaxeles, con los quales, antes que los Cartagineses hubiesen establecido su dominio, comerciaban en el Africa, Italia, Inglaterra, y las Galias, los que establecieron muchas Colonias en Irlanda, de donde viene „ que los Irlandeses se llamen hermanos de los Españoles, saliendo unos y otros de una misma „ estirpe „ &c.

Esta autoridad de un Francés muy instruido en nuestras Historias prueba que *Málaga* está particularmente nombrada en nuestros Autores entre las Ciudades comerciantes en los tiempos mas antiguos, y que no la incluimos por una razon general de Ciudad del Mediterraneo. Veámosla ya en la dominacion Romana.

COMERCIO EN TIEMPO DE LOS Romanos.

Estrabon escribe, que todo el comercio de Málaga y sus Ciudades litorales era á Roma, y demas partes de Italia. Roma era el gran puerto á donde llegaban las naves pequeñas, barcos, ó esquifes Malacitanos con los ceciales, ó pescados salados, y

Digitized by Google

secos, y con los adovados en escabeches, ó salsamentos, á que eran aficionadísimos, y por los que daban grandes sumas, como consta de *Polibio*. Tambien los llevaban al Africa.

Para lograr con toda satisfaccion estas ganancias, y la permanencia de su gobierno, tenian erigido en Roma una especie de Consulado, ó Cuerpo de Negociantes Malagueños. Asi consta de Lapida que trae el *Grutero*, y daré á Vm. con las demas pertenecientes á esta Ciudad, en que se lee: *Que Publio Clodio Athenio, comerciante en salsamentos, y Quinquennalicio del cuerpo de Negociantes de Málaga, y su muger Scancia Succensa labraron en vida un sepulcro para sí, sus hijos, libertos, libertas, y todos sus descendientes.*

Por este documento no solo constan las navegaciones de los barcos y naves pequeñas Malagueñas á Roma, y su comercio activo, sino es la extension y ganancia de este tráfico, y quan estimados eran en Italia los escabeches Malagueños. Por esta razon, como ya dixe antes, conjeturó Samuél *Bochart* que el nombre *Malaca* se le dió á esta Ciudad por los salsamentos, que en Púnico se expresan por el *Malach*, id est *sale condire*, ó salar.

Este mismo Comercio lo vemos continuado en tiempo del Emperador M. *Aurelio Vero*, á la mitad del siglo II. de Christo, por la dedicacion perpetuada en otra Lápida, que daré con las demas, que hicieron á este Emperador los Barqueros que negociaban en Málaga, erigiéndole una estatua en el año segundo de su Consulado, que creo fue el 145. de Christo.

Segun la expresion indefinida de la Inscripcion de los *Barqueros que negociaban en Málaga*, se infiere no era solo en las salsas, adobos, ó escabeches, si-

Digitized by Google

sino en otros varios ramos su comercio.

A este proposito tenemos otra Inscripcion, que daré á Vm. con las otras, en la que se refiere *que los Barqueros de Málaga dedicaron una estatua á Quinto Æmilio Proculo, hombre de mucho caudal en la pesca, al que por sus muchas riquezas, y estimacion que tenia en el Pueblo, lo habian hecho su Patrono los referidos Barqueros.*

En Sevilla se halló otra semejante Inscripcion puesta por los Marineros de tres Pueblos á Cayo Elio Accito, Patrono de los Barqueros. Siendo lo antes dicho confirmacion de lo que de Málaga habia escrito Estrabon: *Multumque ibi conficitur salsamenti.*

Los mismos se hacian en otros pueblos cercanos, como creo fueron uno de ellos *Sexî*, ó *Exî*, de cuyo nombre, segun *Estrabon*, se llamaron sus famosos salsamentos *Exîtanos*, por ser muy particular el modo que tenian de salar el pescado, que esto parece significa la palabra *salsamentos*, segun *Mayans* pag. 28. de su prefacio á la *Censura de Historias fabulosa;* aunque otros creen que por ella se significa el *Escabeche*. Las palabras de Estrabon son: *Exitanorum urbs, ubi salsamentis exitanis nomen.* Basta de pruebas del comercio de Málaga en tiempo de los Romanos, y anteriores, que concluyo con la autoridad de nuestro Mariana, en su lib. 25. cap. 10. *Hácia Málaga* escribe *su comercio á Africa, y Levante*, y asi le dá á esta Ciudad los elogios de rica, y muy noble por su comercio, y contratacion.

Ext. ¿Y sabe Vm. si continuó en él en los tiempos de la dominacion de los Godos y Sarracenos?

CO-

Digitized by Google

Mal. Atendidas las riquezas, y frutos de este terreno, que es regular subsistiesen en la dominacion de las naciones bárbaras, es consiguiente durase tambien nuestro comercio terrestre y maritimo. Es verdad que dominada por gentes tan rudas, no acostumbradas mas que á la guerra, fue preciso que los Españoles se ocupasen en lo mismo para su defensa, abandonando las artes, industria y comercio, que no lo puede haber sin las riquezas de los frutos, artes é industria. Contentabanse nuestros Españoles con lo preciso para mantenerse, y vestirse; pero la Betica, segun el autor citado de las *Memorias del Comercio de España*, y principalmente esta parte del Reyno de Granada, conservó siempre su comercio, y aun se hizo mas pujante por el abandono referido de las otras Provincias, y venida de sus Artistas y Oficiales, que por falta de trabajo, y por no poderse acomodar á los estilos bárbaros de sus nuevos dueños, se vinieron á esta Provincia. Por esto estaba el Reyno todo de Granada muy floreciente en la fabrica de seda, lino, cañamo, &c. y sus frutos de vino, aceyte, pasas, higos, &c. y las mercaderias de su industria hacian el comercio como antes á las partes referidas, y señaladamente á Italia y Africa. Para esto multiplicaron mucho sus embarcaciones, y este Puerto, y los de Cadiz, y Sevilla mantuvieron sus factorias, y almacenes, con que aumentaban su comercio, tanto activo como pasivo. Es verdad notó el Sr. *Campomanes* en su *Periplo*, que despues se comenzó á arruinar el Comercio de Cadiz, y demas Ciudades ácia los fines del siglo IV. pero cobró su vigor en tiempo de los Moros, como voy á demostrar.

CO-

Digitized by Google

COMERCIO EN TIEMPO DE LOS MOROS.

Por la dominacion de estos en España se desterraron de ella las buenas Artes, Navegacion, Comercio, Religion, &c. Los habitantes de Cadiz, Sevilla, Córdoba, Málaga, y demas Ciudades comerciantes, prosigue el citado Autor de las *Memorias del Comercio*, se retiraron á las montañas de Asturias y Vizcaya, y abandonaron sus casas, &c. No obstante se quedaron muchos malos Christianos, que amando mas sus riquezas, que la Religion, excitaron la codicia de los Reyes de Sevilla, Córdoba, y Algecira, y á los demas de Andalucia para que se aprovechasen de la fertilidad de sus Provincias, y por el consejo de dichos malos Españoles entablaron su comercio los Moros Malagueños, y demas Puertos con Africa, Cerdeña, Córcega, las Islas Baleares, y demas del Mediterraneo, que los Sarracenos habian reunido baxo su Imperio.

Asi duró hasta el tiempo del Sto. Rey D. Fernando, que conquistó á Sevilla, en el que comenzaron los Christianos á comerciar por el Puerto de San Lucar; pero con tanta limitacion, que solo podian transportar sus frutos y mercaderías de la tierra, y algunas telas de lana de Segovia á lo interior del Reyno, pero no la seda, que solo se traficaba en este Reyno de Granada.

Los que siguieron el comercio con toda libertad fueron los Judios, que con el motivo, y poder con que se alzaron con las Administraciones de las Rentas Reales, llevaban á Italia y Africa, y otras varias Provincias los géneros del Reyno: estos eran principalmente el vino, aceyte, higos, pasas, almendras, y toda suerte de frutos, azucar, sales, ber-

me-

Digitized by Google

mellon, y otros metales y piedras, linos, lanas, hierros, barrilla, barraganes, chamelotes, que usaban mucho los Africanos, y otras muchas mercancias. De esta relacion del Autor citado se infiere el mucho comercio que hacian los Judios habitantes en Málaga, por ser la Ciudad mas rica, y abundante en las mas de estas producciones, y singularmente en el vino, pasas, higos, almendras, y seda que era especialisima la de esta Ciudad por testimonio de los mismos Sarracenos.

El comercio interno de España, y singularmente de Málaga, se mantuvo con vigor, como parece de varios sucesos de los Moros de esta Ciudad, que hicieron algunas alianzas, y treguas con los Reyes de Granada, y Córdoba, y con los Christianos de Castilla, por la libertad de su comercio. Esto lo ocasionó la mucha abundancia de frutos de esta Ciudad, que dexamos comprobada.

Basta ya de comercio antiguo, y en otra ocasion hablaremos del moderno: y antes de tratar de las antiguedades, ó Lapidas, será muy del gusto de Vm. decirle algo de su *Historia natural.*

Ext. Estoy muy conforme, y asi deseo la Conversacion siguiente.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION IV.

EN QUE SE REFIEREN MUCHAS PARTICULARES producciones de la naturaleza en el Reyno mineral, que se encuentran en Málaga, y Lugares de su Obispado.

Ext. Desde que me dixo Vm. lo de las minas de oro, y otros metales de las sierras de Ronda, concebí unas grandes ideas de que à todo este terreno se esmeró naturaleza en enriquecerlo con metales, piedras preciosas, jaspes de todas clases, y colores, con fuentes maravillosas, y medicinales, con yerbas, y demás bellas producciones, que hoy se investigan tanto para enriquecer la Historia Natural de España, en sus tres Reynos, mineral, vegetable, y animal: Por esto le suplico me refiera quanto haya adquirido su curiosidad, y comunicádole los Vecinos de estos Pueblos, con lo particular que en cada uno se encuentra, con distincion de especies, aplicándolas à cada Reyno de los referidos, si puede ser sistematicamente, para la mayor claridad del que se aplique à formar la Historia Natural de este Obispado.

Mal. Para satisfacer deseo tan racional, quisiera ser un diestro Naturalista, que à mas de haber registrado por mí todo lo admirable, y particular, que hay de estos ramos en las sierras, y Lugares del Obispado, tuviera instruccion para haber hecho las analisis, observaciones, y experimentos analiticos que se requieren. Aunque yo fuera un buen Historiador, y estuviera adornado de quantas buenas par-

Digitized by Google

tes requiere este estudio, no era esto para mi ignorancia: requiere especial estudio, que pertenece à la medicina Botánica, ò à una física experimental, y filosofía hermética, à que debe acompañar una meditacion profunda, y muy constante sobre los arcanos de la naturaleza, de que carezco. Por esto, solo daré á Vm. las noticias que me han comunicado muchos sugetos curiosos de los Pueblos de este Obispado, entre los que algunos son facultativos, è instruidos en la Historia Natural. Dando à Vm. estas noticias de las particularidades que se hallan en ellos, podrá despues hacer sus analisis, y trabajar sistematicamente sobre las producciones que mas le agradan; y asi, oiga Vm. algo de lo que desea saber, comenzando por el Reyno *Mineral.*

PRODUCCIONES DEL REYNO MINERAL.

A este Reyno, que tambien se llama *Lapidar*, pertenecen los minerales, metales, semimetales, fosiles, piedras, sales, betunes, tierras, arcillas, aguas simples, y minerales, tanto frias, ò áccidas, como las calientes, ò termales. De todas estas especies se encuentran en nuestra Ciudad, y Obispado, à excepcion de las aguas calientes, ò baños termales, que no tengo noticia los haya. Comencemos por las minas de los dos mas principales metales, que son el

ORO, Y PLATA.

No hay duda, segun el testimonio de los Antiguos, hubo por estos rededores minas de oro, y de plata en el tiempo que comerciaban estas tierras

ras los Fenices, y ultimamente los Romanos. Esta permanencia en tiempos entre sí tan distantes, acredita la observacion de los Físicos, que creen à la naturaleza en una accion continua, y que sus agentes son tan activos en el centro de la tierra, como en la superficie, persuadidos, á que aunque estos, y otros metales son tan antiguos como el Mundo, se van formando sucesivamente en sus matrices, de las que extraidos algunos fragmentos, se suelen encontrar separados del seno de la tierra en donde se formaron, ya en pepitas, ò pedacitos muy pequeños sobre la tierra, ya entre las arenas de los rios, y en las quebradas de los montes, à donde las han arrojado las inundaciones, copiosas lluvias, terremotos, y otros accidentes, que han trastornado el globo.

Los Naturalistas conjeturan, que estas oficinas de la naturaleza están siempre calientes por fuegos subterraneos, que con las exhalaciones sulfureas, y salitrosas obran sobre las partículas metálicas, dividiendolas en otras extrañas, y reuniéndolas, que son las masas mas, ò menos grandes, mas, ò menos puras que se encuentran, segun la qualidad de otros cuerpos que se interponen.

Para hallar estos tesoros de la tierra, no ha perdonado desvelos la codicia, y con sus observaciones ha llegado à conocer los lugares en que hay minas. Por lo comun en viendo una montaña esteril, en la que las plantas crecen poco, y acaban presto, que los árboles son pequeños, y torcidos, que la humedad de los rocíos, y lluvias no se conserva, que se elevan exhalaciones sulfureas, y minerales, que las aguas están impregnadas de sales vitriólicas, ò que en las arenas se hallan algunas partes metálicas, bastan algunas de estas señales para

persuadirse à que aquel terreno tiene mineral. Digo comunmente, porque siendo la tierra muy feraz, como la de Sierra Bermeja, y otras partes de este Obispado, junta lo mineral con lo frondoso. Baxo estas observaciones, no es mucho que los modernos hayan encontrado las minas de los antiguos, ò algunas mas, por la accion continua de la naturaleza en producir metales; bien, que el no hallarse beneficiadas no proviene de no ser ellas abundantes, sino de necesitarse muchos caudales, y sobrada inteligencia en la Mineralogía para las excabaciones, seguir las betas de los metales, &c. Esto supuesto, que no será ingrato à algunos aficionados, voy ya à dar à Vm. noticia de las minas de oro y plata, que han llegado à la mia.

El docto *Masdeu* en su tom. 1. escribe, que cerca de Málaga se descubrió una mina de plata, y otra de plomo: no nos dice el sitio, que era muy esencial, pero yo creo tomó esta especie del P. Pineda en su tratado *de Rebus Salomonis*, donde dice, sin señalar el sitio, que al tiempo de escribir su libro supo que un hombre pobre habia descubierto junto à Málaga una rica vena de plomo, en la qual habia tambien mucha plata, y que tenia grandes esperanzas de mejorar su fortuna si encontraba alguna persona que le socorriera para el beneficio de esta mina.

En *Marbella* hay minas de oro, segun relacion del Médico, hoy de Yunquera, D. Pedro *Ximenez*, à cuya curiosidad, y pericia debo muchas de las noticias de este ramo de Historia Natural.

En Sierra *Bermeja*, por la parte que se une con la de *Mijas*, hay piedras de color fusco, con vetas doradas, que son minerales de oro, del que se ha sa-

Digitized by Google

sacado alguno. Lo mismo indican varias piedras de color de oro baxo, que se hallan en *Mijas*, en el partido de *Osunilla*, las que puestas al fuego se hacen hojas, suben de color, y tan sutiles, que se ponen como papel, y echadas en vinagre, ò zumo de limon, se les aviva mas el color de oro. Otras hay con color de plata. En Marbella, en la sierra llamada *Blanca*, à su parte occidental, hay varias minas de oro y plata. Un quarto de legua de Canillas de *Aceytuno* está la cueva, que llaman de la *Rabita*, en la que hay una mina de oro, que está cerrada, no sé por qué providencia.

En toda la Sierra *Bermeja*, *Monte corto*, sierras de *Ronda*, y partido de *Escauria*, y *Mortetetes* hay varias minas de oro, plata, y demás metales preciosos, y lo mismo en las de *Antequera*.

Ext. Todo esto viene bien con lo que he leido en varios Autores antiguos, y modernos. *Estrada* en su poblacion, hablando de Ronda, dice, que sus montañas están preñadas de oro, y plata, con finísimas piedras, que en otro tiempo se cogian, y sacaban. Lo mismo escribe *Murillo* en el tom. 1. de su *Geografía* del Reyno de Granada: *En sus sierras hay minas de oro, plata, y piedras preciosas, pero las que actualmente se labran son las de hierro, &c.* Y tratando de Antequera, dicen los dos, que la cueva de *Menga*, y de la *Camorra* fueron ricos minerales de los Romanos, admirables en su disposicion, y fábrica. Ahora deseo saber, si actualmente se benefician algunas, ò si las hay, que puedan sacarse de ellas tan ricos metales, como los extraían los Fenicios, Cartagineses, y aun los Griegos, que enmedio de tantas sumas, que parece dexarian exhaustas sus entrañas, las vemos mas llenas despues de mil años, dando á los Romanos,

que

que las beneficiaron, aun mas indecibles sumas, como si no se hubiera sacado antes una dracma; de lo que admirado el Aleman Goropio *Becano*, dixo, que esta sola Península en tiempos antiguos dió mas emolumentos, y riquezas à los Cartagineses, y Fenicios, que ha recibido la Europa del nuevo Mundo descubierto en estos últimos siglos.

Mal. Ya he dicho nace en parte el no beneficiarse las minas de la dificultad, y poca aplicacion à la ciencia Mineralógica; pero dexando à los Políticos el averiguar en qué consiste esta falta de beneficio, y mas quando nuestros Monarcas Carlos V. y Felipe II. enviaron à los *Texadas*, y *Ayanzos* à que visitaran, y apuntaran todas las minas de España (y lo mismo el Sr. D. Fernando VI.) y hallaron pasaban de quinientas, debo solo responder à la pregunta de Vm. diciendole, que en nuestros dias se han beneficiado algunas, y dado parte à la Corte para ello.

Por los años 1780. mi amigo el Cura de Cortes D. Francisco Xavier de *Espinosa* y *Aguilera*, sugeto instruido, y aplicado al ramo de industria de este género, se dedicó à descubrir algunas, de que tenia noticia habia en Sierra *Bermeja*, con un práctico vecino del Lugar de Juzcar, Pedro *Gonzalez Moro*. Estos dos denunciaron à las Justicias habian descubierto una de plata finísima en dicha sierra, en jurisdiccion de Marbella, distante como un tiro de escopeta de la fuente de *Navas*, y como à 100. pasos de las minas viejas de lapiz, y junto à la nueva de esta piedra, término de Marbella, hácia el campo de Estepona.

Siguiéronla hasta 24. varas de largo, y cinco y quarta de ancho, con el alto de mas de vara y media. En este estado, y habiendo sacado varios pe-

Digitized by Google

pedazos de tierra, y piedras metálicas, los enviarón à los Señores de la Real Junta de Minas en Septiembre de 1780. y vistos, y mandados exâminar, se les dió licencia para que pusiesen guardas con intervencion de un Sr. Ministro de la Real Chancillería de Granada; y de los experimentos, y analisis resultó ser plata finísima, y que daba de cada quintal de mineral de 34. à 37. onzas de plata de la mas fina.

Asimismo dió el referido Cura cuenta à la Real Junta de otras dos minas, una de cobre, y otra de *alcohol*, ò plomo, descubiertas en dicha sierra.

Llevando el citado Cura su pretension en buen estado, murió, y se han quedado estas minas sin mas beneficio, y perdido todo el trabajo, y el mucho costo que tuvo en ello. Otras se han beneficiado, como irá Vm. oyendo.

En el referido partido de huertas, y tierras que llaman de *Monte corto*, à 3. leguas de Ronda, hay una mina de plata profundísima, beneficiada en lo antiguo, y en sus inmediaciones muy grandes montones de escoria, que dieron el nombre de *Escauria* à aquel sitio, y en todos tiempos se están sacando algunos fragmentos de este metal.

En mayor prueba de que por aquellas inmediaciones ha habido muchas minas de plata, están los Protocolos de un Escribano de Ronda, que lo fué por los años 1560. Gaspar de *Illescas Alfaro*, en los que constan registradas judicialmente en dicho partido de *Monte corto* muchas minas de plata.

Segun lo que dexamos dicho, de que los granos de oro, que se hallan en los desfiladeros de las aguas, y rios, es señal de haber en aquellos montes minas de oro, se sabe por estas señas las hay.

Digitized by Google

hay abundantes en tierra de *Tolox*, en la sierra llamada *Parda*; en cuyos desfiladeros recogían los Moros, segun tradicion constante de aquellos vecinos, dichas aguas en tinagillas, las que lavadas, y purificadas de la tierra que traian, dexaban muchos granos de oro. Esto mismo me certificó el citado *Ximenez* se ha practicado en su tiempo, cogiendo en las primeras aguas algunos granos de oro en los desfiladeros del tajo sobre que está fundada la Iglesia Parroquial.

Por los años 1729. y 30. una quadrilla de hombres se ocupaban en moler los metales de oro, y plata, que encontraban en las sierras de *Genalguacil*, partido de Ronda en el sitio de los *Morteretes*, llamado asi por los muchos morteros de piedra que hay, en los que aseguran los naturales molian las naciones antiguas el oro, y plata que sacaban de la sierra. Los referidos llevaban la que sacaban de los *Reales* à Estepona, hasta que fueron descubiertos, y perseguidos, de los que preso uno, que conduxeron à Casares, declaró lo que acabo de decir.

Sobre las noticias generales ya dadas de las muchas minas de oro, y plata, que hay en Sierra *Bermeja* en los sitios que dexamos señalados, que sin duda serán parte de las quinientas que refiere D. Francisco de *Tejada* descubrió en España, como escriben los *Mohedanos* à la pag. 397. del tom. 1. de *su Historia Literaria*, debemos añadir otro sitio de ella, en que hay otras minas de estos preciosos metales.

En término del Lugar de *Genalguacil* en la parte de dicha sierra, que llaman los *Reales chicha y grande*, particularmente en este, y sus inmediaciones se encuentran molinillas de mano, en don-

donde las Naciones que dominaron nuestra España molian tambien estos metales, para purificarlos despues en sitios menos escabrosos. A mas de esto, se hallan abiertas muchas bocas de minas en dicha sierra, algunas muy profundas, especialmente las que están en el sitio de la *Cueva de Baque*, en las que se encuentran piedra *Lapiz*, *hierro*, *cobre*, *marquesitas*, *plata*, *y oro*. Depuso la verdad de esto Cándido Antonio *Grimaldi Eligeri y Silva*, artífice de hierro, cobre, y oja de lata, que sirvió à S. M. por espacio de 48. años en la Real Fábrica de S. *Miguel*, en las inmediaciones de *Juzcar* de dicha Serranía. Adquirió con esta práctica el conocimiento de las tierras productivas de estos metales, y aseguró, eran las que confinan, y aun están dentro de la Diezmería de este Lugar de *Genalguacil*.

El Conde de *Gages*, Generalísimo de las Armas del Sr. D. Felipe V. por los años de 1730. al 34. descubrió nuevamente otras minas, las que puso en uso en 1752. D. Francisco *Mendinueta*, Caballero del Orden de Santiago, vecino de Madrid, haciendo una fábrica para fundir cobre en el rio de *Almachar*, à distancia de media legua de *Genalguacil*, de la que permanecen sus paredes, y otros vestigios, siendo lástima, que por falta de peritos, ò no sé por qué, duró poco.

Algunos han creido, sin saber por qué, escribe D. Guillermo *Bowles*, (1) que de orden del Sr.

(1) *Introduccion à la Historia Natural, y à la Geografía Física de España*, que dió à luz en Madrid año de 1775. despues de haber viajado de orden de S. M. y registrado las minas de España, y cosas particulares de ella, cuyo viage hizo tambien por *Ronda*, y su Serranía, *Antequera*, y *Málaga*, como consta de la pag. 110.

Digitized by Google

D. Fernando VI. viajó tambien por estas partes de Andalucía, y Sierra Bermeja, que estas cuevas son cosas de Moros „ pero yo, dice, tengo fuer- „ tes razones para creer, que son obra de muchos „ siglos antes de su invasion en España. En quanto „ al arte, y modo de beneficiar dichas minas, po- „ co era menester, por la facilidad que ofrece para „ esto su situacion, &c.

Despues à la pag. 3. en su viage de Madrid à Almaden en 1752. nota: „ Aun hoy se distin- „ guen las minas que trabajaron los Moros de las „ que cultivaron los Romanos. Hacian estos redon- „ das las torres de sus fortalezas para eludir quan- „ to podian la fuerza del golpe de los ariétes, y „ sus mineros, fuese por costumbre, ò por razon, „ formaban los socavones de sus minas tambien re- „ dondos. Los Moros, que no conocían los artes, „ edificaban quadradas sus torres, y quadrados los „ socavones de sus minas. „ Por cuya razon las de la Sierra *Bermeja*, dixo, no eran hechas por los Mo- ros. Vengamos ya à las

MINAS DE ACERO, COBRE, HIERRO, hoja de lata, piedra imán, Amianto, y plomo.

En el Lugar de Cutar, de la Vicaría de Velez-Málaga, à media legua de aquel, afirman los na- turales ser de acero una mina que tiene.

En *Pugerra* la hay de *cobre*, à distancia de una legua, *Marbella* la tiene muy cerca, en la fal- da de Sierra *Bermeja*, término de *Casares*, junto à *Genalguacil*, de la que no ha mucho sacaron sus vecinos mucha porcion de cobre, que sirvió en la fundicion de las campanas de su Iglesia.

Las

Las minas de *hierro* son mas abundantes; estas se encuentran en *Mijas*, en el partido referido de *Osunilla*; la de *Benalmadena* fué en lo antiguo muy abundante, y aun hoy se encuentran muchas piedras de este metal, para lo que hubo en lo antiguo un martinete. En *Villalnenga* hay tambien mina de hierro, y lo mismo en *Ubrique*, y *Periana*.

En *Benaojan*, en la Serranía de Ronda, en uno de los sitios de la sierra de *Libar*, nombrado la *Encina ladeada* hay un mineral de hierro muy abundante; hállanse en sus rededores muchas pelotillas de hierro, como balas, y tan pesadas como el plomo. Este mismo mineral se encuentra en la dehesa de esta Villa, como à un quarto de legua de distancia.

A legua y quarto de Ronda, cerca del Lugar de Alpandeire, camino de Gribraltar, en el sitio llamado de los *Perdigones*, y *Rayuelas* hay abundantes minas de hierro, que se benefician.

A una legua de dicha Ciudad, camino de Granada, en el sitio de la *Ventilla*, y Cortijo de las *Navetas* se encuentran tambien abundantes minas de hierro, las que se benefician, por ser muy dulce. En el Puerto del *Roblear* hay tambien minas de hierro. De este, y del sacado de todas estas minas se proveía con abundancia el martinete, ò fábrica de hierro, que habia inmediata à *Cartagima*, de la que se han extraído copiosas sumas de este metal. De ella se llevaba el hierro, por ser muy à propósito para la fábrica de cañones, y baleria, que de orden del Excmo. Sr. D. Josef de Galvez se construyó en la Villa de *Ximena*, Obispado de Cadiz, que por muerte de este Ministro se ha abandonado.

Digitized by Google

Por la buena calidad de hierro de la Serranía de Ronda, principalmente en los sitios de los *Perdigones*, *Rayuelas*, y *Navetas* se mandó por S. M. hacer una fábrica de oja de lata en el despoblado de *Moclon*, à medio quarto de él, y distante de Málaga $12\frac{1}{2}$ leguas, y de *Pujerra*, à quien pertenece, media legua. Con efecto, se empezó la fábrica en 1726. para la que pasaron à España D. Pedro *Meuron*, y Emerico *Dupasquier*, Suizos, con Mr. *Ployer*, Maestro de la fábrica de oja de lata en Saxonia. El principal promotor de ella fué D. Miguel *Topete*, del Orden de Calatrava, Marqués de *Pilares*, quien la acabó de fundar en 1735. en todo lo que se gastaron 300ℳ. pesos, resultando de todos los que se ocupaban en ella un Pueblo nuevo, à quien llamaron *S. Miguel* (hoy ya está destruído) y no sé por qué motivo se ha abandonado una fábrica que costó tanto, y que ahorraba se extragese muchísimo dinero de España para Saxonia, &c.

Hablando de esta fábrica el citado viagero *Bowles*, pag. 74. escribe lo siguiente, despues de haber estado en Ronda:

„ Yendo à la fábrica de *hoja de lata*, se vén „ muchas minas de hierro, en que el metal se halla en pelotillas como perdigones ó confites, como la mina de *Befort* en Francia. Estas minas „ están en valles formados de varias montañas de „ cal, que descansan à manera de hojas, ò capas „ obliquamente à tres ó quatro pies de la superficie, siempre internándose en la tierra. Descúbrense por una faxa de piedra blanda y blanca, que sigue la direccion de la mina, y es la verdadera

Digitized by Google

„ castina, (*) y à la profundidad de unos ochen-
„ ta pies todas estas vetas obliquas se inclinan per-
„ pendicularmente al centro de la tierra, &c.

„ La indicada fábrica de *hoja de lata* está co-
„ locada en un sitio que parece un embudo, pa-
„ ra poder aprovechar las aguas de un arroyue-
lo, &c.

Veamos ya la

PIEDRA IMAN.

Esta es un mineral de metal muy parecido al hierro, muy estimable por su prodigiosa atraccion, y para el gobierno de las embarcaciones, por lo que es llamada tambien *lapiz nauticus:* se encuentra en la Sierra *Bermeja*, y en la de *Yunquera*, hácia el sitio de la *Fuenfria*, de cuya mina han sacado y conducido no poca à la fábrica de Ximena para la fundicion de balas. En *Marbella* se halla tambien, como à 3. leguas, y se saca para el uso de las embarcaciones de la Ciudad y otras partes.

De esta piedra se halla blanca, y aplomada, ò gris, cuyos colores dependen de que el hierro de que se compone esté mas ò menos desparramado en granos pequeños. Si lo está mucho, el *Iman* es blanco, si lo está poco compacto, de modo, que el ayre haya descubierto sus partículas, es roxo por fue-

(*) *castina* ò *castiña* es un mineral, ò por mejor decir tierra seca; que solo se halla en las minas de hierro, y sirve para fundir este metal. *Terreros*, Diccionario de Ciencias y Artes.

Digitized by Google

fuera, y gris por dentro. De uno y otro he tenido pedazos de esta piedra.

AMIANTO.

Tratemos ahora del *Amianto*, que es muy moderno su descubrimiento en nuestro Obispado, y singularísimo, porque antes no se conocía en nuestra España. Es especie de piedra, à la que llaman tambien *Lino incombustible*, porque echada en el fuego no se consume. Era tan desconocida en España, que solo se sabia haberla fuera de ella en los Montes Pirineos; pero ya se halla en varias partes de ella. La primera noticia de haberla en nuestro Obispado, en la jurisdiccion de la Villa de *Tolox*, en su sierra, se debe al curioso y docto Médico antes de dicha, y hoy de la de *Yunquera* D. Pedro *Ximenez*, que fué el que lo descubrió en los Partidos llamados Puerto de la *Ravita*, de las *Golondrinas*, y en el *Exido*, del que me envió varios pedazos, que he regalado, y me quedan algunos. Debió este descubrimiento, que él perfeccionó, à las noticias que le dió un Pastor. Asegurome el expresado Médico, que con las noticias, aunque groseras, que le dió el Pastor, descubrió el *Amianto* en diferentes estados, en unos mas elásticas sus fibras que en otras, procediendo á su juicio de haberles dado mas ò menos ayre, y Sol luego que se sacó de la matriz, que es una especie de veta sobre piedra basta algo bermeja, en que hace su coccion, estando expuesta al Sol y ayre, pues la que no ha tomado este beneficio está muy bronca, y sin lo fibroso, que es lo util.

Advirtió, que entre los intersticios de sus fibras

bras encontró un género de betun blanco, y suave, que en palpándolo se asemeja al que dexa el almidon. Luego que toma elevacion la veta, vá el Sol desecando, el ayre sacudiendo, y el agua lavando este betuncillo, que parece es el que la pone frangible, y sin elasticidad, dexando lo fibroso de la piedra libre de él, y quanto ésta vá perdiendo de este jugo, que acaso será su nutritivo, tanto vá adquiriendo de bondad, y de debida proporcion para el uso que de ella se hace. A la falta de depuracion de dicho jugo es à lo que se llama *crudeza*, y à la total carencia de él la tiene por *coccion*, de la que resulta la suavidad, y blandura de sus fibras, y lo que le dá mas ó menos color blanquecino, quedando otros pedazos como una costra algo dorada y roxa, y otros como piedra dura, aunque algo porosa, que de todos estados tengo, y hay.

En la Sierra *Bermeja*, hácia *Pugerra*, se ha encontrado tambien este incombustible, que puede dar fomento à alguna preciosa fábrica luego que se sepa, como creo se sabe ya el secreto de suavizarlo para su hilaza y texido, y para hacer algun papel. Beneficiando estos sitios, darán bastante materia para quantos experimentos se quieran hacer, como me consta pretende el Sabio Ministerio Español. Pasemos al

PLOMO.

Tambien se encuentra mina de este metal en la Villa de *Manilba*, à un quarto de legua, en el sitio que llaman la *Almadravilla*. Acreditan la abundancia que tendria en lo antiguo una cantera de plo-

plomo allí descubierta, de la que me han asegurado se sacaron muchas porciones: Y lo mismo un sepulcro de plomo, que pesó 12. arrobas, y en él se encontraron varios huesos hechos polvo, sin duda de muger, pues entre ellos habia una gargantilla de perlas finas: Tambien lo acredita una antiquísima cañeria de plomo allí descubierta, que por las monedas que se hallaron entre sus vestigios de Poblacion Romana, existía en tiempo del Emperador Trajano.

Camino de *Jubrique*, y las *Nieves* hay minas de plomo que no se han beneficiado. Ya dixe hubo cerca de esta Ciudad de Málaga una de plomo. Veamos ya las de

MARQUESITAS, CRISOLITOS, GRANATES, Incas, Pyritas, varios Fosiles, y la piedra Lazuli.

En Sierra *Bermeja*, la de *Tolox* y *Mijas*, en los *Reales* de Genalguacil se encuentran *Marcasitas* ò *Marquesitas* de las mejores especies de oro y plata, y otras piedras preciosas, aunque no de la finura de las orientales, que acá llamamos piedra *Inga*, especie de *pyrita*, y tambien los *crisolitos*.

En el coto de *Cixuela*, à un quarto de legua de Ronda, se encuentran con freqüencia *Marcasitas* del tamaño de avellanas, y algunas como almendras.

En una cueva de los Cantales, de la que hablaremos en su lugar, se descubrió porcion de *granates*, que conserva el Farmacéutico D. Gregorio de *Castro*, que me ha dado algunos, con no poco brillo, y color del grano de granada.

En

Digitized by Google

En este mismo año de 1789. en 16. de Marzo, un muchacho de doce años, Vecino de *Atajate*, en el sitio del *Castillo*, como à un tiro de escopeta de dicho lugar, al pie de una gerriza se halló un pedazo de mineral algo mas de quarteron de peso de *Marcasita* de oro, el que hace algunas ojas que se doblan, segun carta que se me acaba de escribir, con algunas ojas de él.

En *Canillas de Albayda*, y algunas tierras de la Serranía de Velez Málaga se descubren varias *Pyritas*, de que están sembrados algunos sitios, à qualquier profundidad, esparcidas en las gredas, arcillas, y entre piedras: De estos *Fosiles* hay algunos de figura octogona, con tales puntas y perfiles, que parecen hechos artificialmente: Los hay de algun fuego, que despiden heridos con el eslabon, y asi son propiamente *Pyritas* ò piedras igneas, de cuyas palabras tomaron el nombre; estas son transparentes, las otras no parecen tienen fuego, y son algo negras sin transparencia, y todas con mucha solidez. Compónense de substancias metálicas, mineralizadas por el azufre ò arsénico, ò por entrambos, de que hay muchas especies con diferencias de nombres.

En las huertas de *Osunilla*, junto à *Mijas*, se encuentran piedras blancas diáfanas, como el cristal, buriladas naturalmente de figura *Sexagona*, rematando el un extremo en punta, las que echan lumbre. En dicho partido se halla tambien la piedra *Inga* con ciertos granos blancos y roxos.

En todas las minas de los metales que dexamos dicho se hallan estos *Fosiles*, ò llámense *Pyritas*, que se deben distinguir con los nombres de la materia ò metal de que participan, como *Crisites*, *Argirites*, *Calcites*, *&c.* por de oro, plata y co-

Digitized by Google

cobre. Todas son especie de pedernal durísimo. Si se aplicaran algunos curiosos à registrar de espacio estas minas, supieramos de muchas piedras metálicas que ignoramos, pues sola la Sierra Bermeja es matriz de quantas se encuentran en el orden *metalúrgico* y *pyritológico*.

Al hacer el hoyo para una Noria en la hacienda llamada *Barcenilla*, à espaldas del Hospital de S. Lazaro de esta Ciudad, se descubrieron unas piedras no muy duras, de color de plomo blanquecino, con ciertas puntas de metal dorado muy consistentes, de que encontrará Vm. aí algunos fragmentos entre las varias matrices de metales que conservo: Y aun me han asegurado se han encontrado algunos granos de oro, de que se hicieron varios anillos ò sortijas.

En el Partido de la *Dehesilla* de la Villa de *Benaojan* hay un mineral de azufre, donde habiéndose corrido con las lluvias unas grederas, se descubrió una especie de piedra blanda de color ceniciento, que tenia formadas algunas piñas al parecer de granos de oro en figura piramidal, y de tal dureza, que heridas con el eslabon, arrojaban mucho fuego con hedor de azufre.

Igual mina hay en el sitio llamado el *Ponton*, y con las mismas piñas. Este es un fosil ó *pyrita* particularísima, que puede llamarse *pyrita acidular aurifera*, por la mezcla que tiene el oro, ò union con el cobre mineralizados con el azufre, siendo esta mas particular que las descubiertas en *Chile*, que arrojan poco fuego, ò ninguno, y las nuestras mucho, con figura mas apreciable, todo lo que las hace verdaderas *pyritas*.

PIE-

Digitized by Google

PIEDRA LAZULI.

La piedra *Lazuli*, ó *Lapiz Lazuli*, que es una de las mas preciosas por sus pintas, y vetas de oro sembradas sobre un azul celeste, se encuentra en nuestro Obispado, y no sé si en los montes inmediatos à esta Ciudad, hácia los *Angeles*, segun algunos rastros que he podido descubrir. He visto algun otro pedacito, y una caxa que tiene el Racionero Maestro de Capilla de esta Catedral D. Jayme *Torrens*. Obtúvola por segunda mano del mismo descubridor de esta piedra preciosa, que es el Lapidario D. Antonio *Rayz*, que me ha comunicado esta noticia; pero jamás he podido conseguir me diga el sitio de la mina, que expresa es muy profunda, dificil de extraerla, y que desde que se le murió su hijo que le acompañaba, para no divulgar el secreto, no ha vuelto à ella. Me añade hay pedazos muy grandes, de que se pueden saçar colunitas para algun Tabernáculo, y con la singularidad que no he leído en Autor alguno, de que la hay blanca con las mismas vetas de oro, y que al serrarla despide muchos granos y polvos de este metal.

Ext. Me ha dexado Vm. parado con esta noticia, y mas el teson que gasta ese sugeto en no querer decir donde está mina tan preciosa. Yo, si fuera que Vm. lo hubiera conminado, ó dado cuenta à la Corte para que le obligasen à decir el sitio, aunque le premien la noticia. No quedara asi en mi tierra; pues muerto que sea, se perdió todo, y es lástima, que habiendo en Málaga un mineral, que no lo posee otra Ciudad de España, no se sepa su sitio, y se pierda descubrimiento

Digitized by Google

tan interesante à la Patria, y à toda la Nacion.

Mal. Tal vez acá puede suceda lo mismo, siempre que nuestro Ministerio se informe de la verdad de este hallazgo, que refiriéndolo yo à algunos me lo han dificultado; pero por lo mismo doy el nombre del descubridor ò sabedor de la mina, que hoy vive, que preguntado es preciso declare lo que me ha dicho varias veces delante de testigos, y lo mismo el Prebendado que tiene la caxa, y un Canónigo à quien dió el *Rayz* otro pedacito de la misma piedra. Sobra con lo dicho, y pasemos ya à registrar las

MINAS DE ALCOHOL, OCRE, AZUFRE, Mercurio, Almagre, Cardenillo, Vitriolo, Greda, tierra blanca para los arropes y vinos, Bol, Sombra, Sal, &c.

En Alhaurin de la *Torre*, à una legua de él, hay una gruta y mina con tres bocas, cuyas paredes son de piedra azulada, y en su centro se encuentra *Alcohol* y *Ocre*, el que es mas fino que el que se halla en la sierra de *Tolox*, y lo mismo en Cártama. En la sierra de *Mijas*, y en la parte de *Benalmadena* se hallan en una nueva mina *Alcohol*, *Ocre*, *y Almagre*: Y aquí junto à la Victoria, cerca de la mina que llaman del *Ahorcado*, y junto al Convento de los Angeles se hallan cuevas, y minas de *Ocre*, mas ò menos subido su color: en la fuente de la *Salud*, y otras partes.

En *Almogia* hay canteras de *Alcohol*, las que son de asperon, y piedras calinas y gredosas. Tambien se encuentra en la sierra *Blanca* de Marbella, como à media legua de la Ciudad, la que es lla-

ma-

Digitized by Google

mada la mina de *Natera*, por su descubridor, y está cerrada de orden de la Corte, porque con él salian envueltos los metales de oro y plata. Descubriola un tal *Natera* para la Alfaharería que tenia. Lo hay tambien en otras partes de dicha Sierra.

El *Azufre* se halla en *Tolox*, en una mina, de cuya tierra usan las mugeres para fumigar y blanquear sus mantillas. Se encuentra tambien en *Alora*, y por lo regular en donde hay aguas herrumbrosas de esta bituminosa impresion.

En *Monte corto*, cerca de Ronda, y de su cueva famosa y profunda se saca finísima *Almagre*, y tambien en Cártama y otras partes, como queda dicho.

El *Mercurio* se halla en *Alora*, *Pujerra*, y en las fuentes que curan las sigilaciones venereas, como diré despues.

En *Marbella*, à la orilla de *Gualmaza* hay tres cuevas muy abundantes de *Cardenillo*, y los naturales no se aprovechan de él, sino de sus aguas para curar la sarna; Y siendo este flor de cobre, es muy regular lo haya en las aguas inmediatas à las minas referidas de cobre.

La *Alcaparrosa* ò Vitriolo se encuentra en *Monda*, de la que hay minerales en el centro de la poblacion, los mismos en *Pujerra*, y mas allá de *Marbella*.

La *Greda* ò *Creta*, aunque al parecer muy comun, es una tierra bituminosa, de mucha utilidad para los batanes, y otros usos de limpiar manchas. Aunque se halla en muchísimas partes de estos contornos, es la mejor la que se encuentra en *Alhaurin*, y sus cercanías, las de *Periana*, *Almogía*, y de otras partes del Obispado.

El

El *barro arcilloso*, ò gredoso para alcarrazas es muy especial el de Málaga, las que llevan los Extrangeros, y muchos del Reyno por lo delgadas y delicadas que son para mantener el agua, que la conserva fresca y sabrosa: Del otro barro hay mucha fábrica de ladrillos y texas en las *Lagunillas*, nombre que hallo en tiempo de los Moros, y en las Alfaharerías para orzas, lebrillos, platos, y demás utensilios.

Entre las especies de buen barro que hay en esta Ciudad, que hace una gran parte de su Comercio para Cadiz, Presidios, y otros lugares, y en esta Ciudad, deben contarse el muy fuerte de *Greda*: El *Sargado*, ò *Salgado*, tal vez porque tiene alguna sal, pues *Salgar* en lo antiguo significaba *Salar*: de este barro se hacen las alcarrazas, que compiten con las de la Rambla en delicadeza, hermosura y bondad para enfriar el agua.

Antes de pasar adelante, quiero referir à Vm. lo que sobre las jarras ò alcarrazas de Andalucía escribe y declama el citado *Bowles* pag. 437.

„ En otras partes de Andalucía hay de esta „ misma arcilla, que es roxa, y de ella se hacen „ aquellos vasos que llaman búcaros, y sirven pa„ ra refrescar el agua, y para beberla, cosa que „ gusta mucho à las Damas. Tanto las alcarrazas „ blancas, como los búcaros roxos como sangre de „ toro, son delgados, porosos, lisos, y medio „ cocidos, echándoles agua despiden un olor muy „ agradable como el de la tierra árida quando llue„ ve en el Verano, y filtrándose el agua, la su„ perficie exterior se mantiene siempre húmeda.„

Como estas son las jarras blancas de esta Ciudad que llevan à todas partes, y que no hay embarcacion que no vuelva cargada de ellas, tanto

para

Digitized by Google

para dentro de España, como para fuera, y toda la América. Tambien hay arcilla roxa para ollas, mas arriba de la Hacienda de Teatinos, y para los mismos búcaros; pero no suelen hacerlos por lo costosos que son, y se compran los de Granada y Guadix, que son muy finos. Prosigue dicho Autor pag. 438.

„ Lo singular es, que tantos viageros nos cansen con sus disertaciones sobre los vasos vaporatorios de Africa, Egipto, Siria, y de la India, y que ninguno hable una palabra de los búcaros y alcarrazas de España, que son de la misma naturaleza que aquellos, y sirven desde tiempo inmemorial para el mismo fin de refrescar el agua. En esto y otras mil especies hallo yo comprobada la ignorancia en que están los Extrangeros de las cosas de España. Aun los hombres de juicio si dicen algo, es con mezcla de cien equivocaciones y disparates, creyendo à Escritores, que sin exâminar cosa alguna han forjado y publicado Novelas para divertir al público, y sacarle el dinero. „

Ext. Quedo muy complacido con esa autoridad de propia vista y experiencia, que ella sola basta para que no se crean las relaciones que nos hacen muchos viageros desafectos à España, y yo los hubiera creído si no experimentara todo lo contrario, y por esto he hecho este viage, y me he alegrado haber encontrado con Vm. que me instruye con tanta verdad y menudencia. Prosiga Vm. con estos barros.

Mal. Lo hay tambien muy fuerte como pedernal, para tinajas y vasos muy firmes, al que llaman de *alloza*, y en otras partes *barro canonigo*. Lo hay tambien para crisoles, que son mas fuertes que los de otras partes, para ciertas operaciones

Digitized by Google

nes, y he visto algunos en la Botica Real de esta Ciudad, calle de la Victoria.

El *Yeso* es muy comun en Málaga, y sus Lugares. A esta clase pertenece una tierra que llaman *blanca*, que la mejor es la del *Colmenar*, y otras partes de estos montes, la que sirve para clarificar el mosto para hacer los arropes, como el huevo para los almívares.

El *Bol*, y *sombra* se encuentra en Cártama y su sierra: Y el cristal *montano* en Almogía, y en la nueva mina junto à *Benalmadena*.

SALINAS.

En quanto à Salinas bastaba la célebre de *Antequera*, que es una laguna de sal de mas de una legua de largo, y media de ancho.

En *Ronda*, Partido de los *Frontones*, à una legua de la Capital, hay una abundantísima salina con la particularidad de ser de color rubio y pardo; pero de tanta virtud y fuerza, que una fanega de esta sal equivale por quatro de la blanca. La de *Hortales* en *Villaluenga*, à tres leguas de ella, es muy buena y abundante su salina de agua. Hay muy buen salitre, de un alcalí fortísimo: *Sal marina*, y aun de *Sosa*, que se cria en la marina.

A este modo hay otras muchas producciones del Reyno Mineral, que acabaré de referir à Vm. en la Conversacion siguiente, pues esta se ha hecho ya algo larga.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION V.

PROSIGUE LA HISTORIA NATURAL COmenzada, con las minas de Lapiz plomo, nueva fábrica de crisoles de este mineral, varias canteras de hermosos Jaspes y Mármoles, Torcal de Antequera, y otras rarezas del Reyno Lapidar.

LAPIZ PLOMO.

Mal. Continuando la materia de la Conversacion antecedente, referiré à Vm. lo que el citado viagero Bowles escribe à la pag. 75. despues de haber visto la fábrica de oja de *lata* del Pueblo de *S. Miguel*, de que queda hecha relacion.

„ De aquí partimos, dice, hácia el Sudeste, „ para ver la célebre mina de *Molibdena*, ò plo„ mo de dibujar, que está à quatro leguas de dis„ tancia cerca del Mediterraneo: Esta es una mi„ na formal, porque no está à pelotones en la pie„ dra arenisca, como la otra de que hablamos arri„ ba (Partido de Casalla, que refiere pag. 67.) y „ sin embargo los Españoles la tienen enteramen„ te descuidada, y solo años atras la trabajó un „ poco un Consul Extrangero, à quien el Rey per„ mitió extraer 250. quintales cada año; y segura„ mente extraía quatro veces mas.

Aunque por el año de su viage, que fué el de 1752. à 53. era esto verdad, no lo es hoy, porque está beneficiándose. No nos dá el nombre del sitio de esta mina; pero yo lo tengo bien averiguado de boca del descubridor de una nueva allí cer-

cerca, quando vino à Málaga à contratar con estos Comerciantes una gran cantidad de quintales, y aun me dexó algunos pedazos. Este es el citado Pedro *Gonzalez Moro*, Vecino de Juscar, que la descubrió en 1778. si no estoy equivocado. Está en el Puerto que llaman el *Roblear*, junto al camino que vá de Ronda à Estepona, cerca de la fuente de Naxas, inmediata à la mina de plata que diximos del Cura de *Cortes*. Antes de este descubrimiento habia allí cerca minas de este lapiz, que llaman las *Viejas*, y serán de las que habla *Bowles*, ya abandonadas por haberse acabado las vetas, y descubiértose esta nueva, de que se saca mucho *Lapiz plomo*.

Hácia estos sitios, y cercanía de *Benajavi*, ò *Igualeja*, y Sierra *Bermeja*, en los *Reales* de *Genalguacil*, y en *Estepona* hay de esta piedra plomo, y la otra dura, llamada *Lapiz*, de que usan los Carpinteros, y otros dibujantes, en la que tienen su Comercio aquellos Pueblos. No se debe confundir este lapiz con el de plomo: este se llama en terminos químicos *Molibdena*, ò *Molibdoide*, y el lapiz es la *Ampelitis*, ò *Ampelita*, que viene de *Atezon*, piedra negra, blanda, quebradiza, y vituminosa, que se descompone al ayre abierto, como las pyritas sulfureas.

Ext. No me causa novedad este comercio, antes extraño se permita tanta extraccion, quando los Ingleses tienen prohibida bajo graves penas la del que les dá la célebre mina que tienen en la Provincia de *Cumberland*, llamada de *Molibdena*, con cuyo plomo de lapiz, que afrancesadamente dicen en el Comercio *Crayon de Inglaterra*, hacen aquellos palillos denominados comunmente *Lápices*, ò *Lapiceras*, que son los que unicamente salen, teniendo

niendo en esto un gran interés y fomento en este ramo de industria, y aquí en España se pueden hacer mejor, y se quedára entre nosotros el dinero que se llevan por ellos, pues el consumo es mucho.

Mat. Tiene Vm. sobrada razon en lo que dice, no solo en esta produccion, sino en otras muchísimas en que la industria podia tener no pocos intereses. En efecto, en esta misma materia del *Lapiz plomo*, conocí una familia, cuyo Padre enseñó à sus hijas à hacer estos palillos de lapiz, con que se socorrían, siendo de mejor calidad que los Ingleses, por ser mas fuertes, que no se quebraban, ni afilándolos se echaban à perder, por estar perfectamente llenos de plomo, los que hacian con grande prisa. Bien pudiera fomentarse este ramo de industria, y estuvieran ocupadas las mugeres; pues es cosa de poco trabajo.

NUEVA FABRICA DE CRISOLES DE este Lapiz.

Mat. Aunque he dicho à Vm. este abandono de unas minas de que sacan los Extrangeros tantas sumas con los muchos quintales que se llevan de este lapiz, sobre que se han impuesto varios derechos Reales que antes no tenian: ilustrado ya mas nuestro Ministerio de Hacienda sobre este mineral, ha prestado atencion à una representacion que hizo à la Real Junta de Hacienda D. Tomas *Dominguez y Vargas*, Vecino, y Regidor preeminente de la Ciudad de Marbella, Caballero de la Distinguida Orden de Carlos III. Este sugeto enterado ocularmente de que en los montes, y sierras de su Patria se encierran,

como vamos diciendo, varias, y particulares minas, hasta de plata y oro, y la de *Alcohol*, que no es muy comun para el vidriado de loza: sabedor particularmente de las minas referidas, y singularmente de una de lapiz que se abrió mas de cinqüenta años há entre aquellas sierras, como à tres leguas y media de *Marbella*, y de otra nueva junto à *Rio verde*, à una legua de ella, que promete ser muy copiosa, todas de lapiz plomo, de la que han estado sacando los Vecinos quanto han querido, hasta que por no tener el mayor aprecio vinieron los Olandeses, Dinamarqueses, y Amburgueses, que se han estado llevando para sus fábricas de crisoles innumerables porciones, que formados por ellos nos los traen (como otros muchos ramos de industria, cuyas primeras materias se llevan de España, y compramos despues à precio muy subido) pues en este año me aseguran llevan ya extraídas cerca de 100@. arrobas de lapiz.

Considerando, pues, dicho Caballero *Dominguez*, que toda esta utilidad podia quedar à beneficio del Reyno, y que se fomentase este nuevo ramo de industria de la fábrica de crisoles, que seria de la mayor utilidad, por la necesidad continua que hay de su consumo para la liquidacion, fundicion, y purificacion de toda fábrica de plata, oro, cobre, bronce, y demás metales, y que en toda la Europa no hay mas mina de este *Lapiz* que en Inglaterra, en el parage que dexamos citado, y que aquella mina por estar ya muy escasa la tienen con mucha guardia; y en términos, que tiene mas penas y castigos su extraccion, que el tabaco en nuestro Reyno; y asimismo que el tener en tanto abandono este precioso, preciso, y particularísimo mineral, que es el principal simple para las referidas fundiciones, y consistencia de los crisoles, era porque no habia quien se dedicase à su construc-

Digitized by Google

truccion, dió parte à la Superioridad, ofreciéndose à fomentar, y perfeccionar este ramo tan útil y precioso, que no puede tener otra Nacion fuera de Inglaterra, porque Dios quiso poner este mineral en el Obispado de Málaga, en su jurisdiccion de *Marbella*.

Llevados à Madrid este simple, y el de la arcilla gredosa, que depositó tambien el Supremo Artífice en dicho distrito, tan precisa para su construccion, y exâminada por el Sabio Director general de S. M. de la fábrica de la China, y hecha la prueba, sacó los crisoles lo mismo ò mejores que los de los Ingleses, cuya fábrica habia él observado en viage que hizo à este fin, siendo mas consistentes, à causa de la mayor actividad del nuestro; pues sirven cada uno para 20. à 30. fundiciones, sin quebrarse, ni quebrantarse. Baxo estos experimentos, y con obligacion de perfeccionar esta fábrica, como ya lo está, se concedió por S. M. al dicho D. Tomas *Dominguez* la licencia para que plantificase, y construyese à sus expensas dicha fábrica de crisoles en la Ciudad de *Marbella*, con varias gracias, y privilegios, que constan de la Real Cédula fecha en Abril de 1787.

Este es el estado en el dia de dicha gracia, que ya perfeccionada la construccion de los crisoles, aprobados por los Maestros mas prácticos, espera dicho *Dominguez* plantificarla en Marbella, siendo esta Ciudad de Málaga el depósito para su extraccion y venta, obligándose à abastecer de ellos, no solo à todo el Reyno, y las Américas, sino à los mismos Extrangeros, à precios mas cómodos. Aí tiene Vm. uno de los que se han presentado à S. M. con lo que verá vuelve ya este Obispado por el crédito de la Nacion en aprovechar, y beneficiar un mineral que se cree no lo hay en otra parte de la Europa, y que debe ser gloria de nuestro Obispado, al que Dios ha querido en-

Digitized by Google

enriquecer con las mayores preciosidades de la naturaleza.

Es tan abundante esta mina, que despues de tantas, y copiosísimas extracciones, se muestra mas abundante: y aun mayor parece la del Rio *Verde*, bien que hasta ahora no es tan fino el *Lapiz*; pero se espera hallarlo de igual bondad profundizando mas esta mina. Lo mismo sucede con la arcilla ò creta, de que están llenos aquellos montes y terreno.

Ext. Mucho gustò he tenido en oír à Vm. y que haya en este Obispado sugetos, que en beneficio del Rey, y de la Patria sepan aprovecharse de lo mucho con que la naturaleza ha enriquecido à este territorio, que cada dia veo mas comprobado es el mejor de toda España.

Supongo que estos crisoles de lapiz son distintos de los que me dixo Vm. ha visto en la Botica Real, calle de la Victoria, y los que venden calle de Mármoles.

Mal. Lo son sin duda; pues estos no tienen mezcla de lapiz, formados solo de arena, y el barro referido, son medio blancos, y areniscos; pero no de tanta consistencia como los de lapiz: La misma variedad hay en los crisoles extrangeros de estas dos especies, y puede haber aquí estás dos fábricas, y hacerse un comercio muy grande; y tambien el otro ramo de industria de los lapiceros, ò palillos de dibujar. Vengamos ya à las

CANTERAS DE MARMOLES, ALABASTROS y Jaspes de todos colores, y de otras piedras toscas.

Era menester un libro para historiar con puntualidad todas las especiales canteras que se encuentran en este Obispado: Hablaré solo de las que han llegado

à

à mi noticia. Las hay de jaspes de varios colores, blancos, negros, azules, melados, encarnados, de agata, de aguas, de almendrilla, anteados con ramificaciones, que se descubren en los partidos siguientes, que son mas apreciables por el bello pulimento que admiten, que algunos parecen espejos; y tambien el marmol blanco, y negro estatuario.

Entre todas las canteras se ha alzado con la fama la de la piedra ò marmol de *Mijas*, que todo este Lugar es una cantera viva de esta singularísima piedra de aguas, por estar formada de las distilaciones, cristalizaciones, y congelaciones de ella, petrificada à poder de siglos. Se ha llevado à las mas de las Iglesias del Reyno para frontales, y retablos: Lo mismo à la Corte, y otras partes fuera del Reyno. Para que Vm. haga juicio de este marmol, y de su hermoso color melado, váyase à la Catedral, y à mas de los hermosos frontales de algunas Capillas, repare en las quatro robustas colunas de 6. varas de alto cada una, que adornan la magnífica Capilla de la *Encarnacion*, que costeó el Ilmo. Sr. D. Josef Molina Lario, Dignísimo Prelado nuestro (de que en su lugar haremos la memoria debida à tanta magnificencia y piedad) y quedará admirado haya cantera de donde se puedan sacar piezas tan gigantes, y tan parecidas en su transparencia, y color à la *Agata*, que en realidad lo es, aunque no con toda la perfeccion, pues algunas son opacas. Aí tiene Vm. dos buenos pedazos, que en nada ceden à una buena *Agata*.

Esta misma piedra se encuentra en toda la sierra; y en *Benalmadena* de las dos especies de *Agata*, y de aguas. En dicho Lugar hay una gruta de 70. varas de profundidad, en la que se halla esta *Agata*, de que se hizo una *Bazilla* para el Marqués de la *Ensenada*, que la tuvo en el mayor aprecio.

Ha-

Digitized by Google

Habiendo llegado el citado viagero *Bowles* à estos sitios donde se halla esta piedra de aguas, escribe à la pag. 121. „ A dos leguas al Oeste de Málaga se „ halla una especie de caberna, en la qual el agua ha „ formado pedazos enormes de alabastro calizo, muy „ hermoso despues de trabajado, como se puede ver „ en lo mucho que de él se ha empleado en el Palacio „ de Madrid. Algunos trozos tienen el fondo blanco „ con vetas de diferentes colores; pero las mas veces, „ despues de pulido, le tienen de un pardo agradable, „ matizado de claro, y obscuro con vetas blanquiscas, „ y hay veces que se halla el fondo de solo pardo obs„ curo con venas de blanco perfecto. Ví algunos pe„ dacitos no mas gruesos que el dedo, que se empe„ zaban à formar por uno ò dos agugeritos de la par„ te superior por donde se introduce el agua, y vá „ depositando la tierra, segun el método comun con „ que se forman las *Estalactites*. La caberna cae in„ mediatamente baxo un bancal grande de peñas de „ cal, en un llano que dista cien pasos del mar, y „ como quinientos de una cordillera de cerros, to„ dos tambien calizos, cuya descomposicion produce „ el alabastro sobredicho. „

Hablando antes de Antequera, escribe, que „ es„ tá sobre una colina distante una legua de una mon„ taña, formada enteramente de una maza de mar„ mol de color de carne :::: En la montaña de Ante„ quera el terreno muda de calizo en quarzo, piedra „ arenisca, roca y yeso mezclado à trozos con mar„ mol. „ Hasta aquí *Bowles*. Prosigamos con las otras canteras.

En el partido ya referido de *Pajares*, de la Diezmería de *Mijas*, cerca de la *Torre blanca*, hay unas canteras de jaspes rosados, obscuros con vetas blancas, y otras cenicientas con vetas de aguas obscuras.

En

Digitized by Google

En la Sierra *Bermeja*, por la parte que se une con la de *Mijas*, hay piedras de color fusco con vetas doradas.

En la Sierra de *Tolox* hay jaspes melados muy especiales, y de un brillante pulimento, de que se han llevado algunos para la fábrica del Palacio de S. M.

En *Archidona* los hay de varios géneros, aunque no se ha abierto cantera alguna.

A mas de las *Agatas* de la sierra de *Benalmadena*, hay otras piedras muy especiales, que por su primor se mandó por el Consejo año 1754. que no se sacasen mas.

En la Villa de *Coin* hay una cantera de piedras de aguas como la de *Benalmadena*; y en el rio *Pereyla* hay otra de marmol azulado.

En *Manilva* se descubrió una abundante cantera de marmol blanco estatuario, de la que se han sacado varias columnas muy hermosas, algunas de cinco varas de largo, para la fábrica de la nueva Catedral de Cadiz.

He visto un pedazo de la piedra medicinal *Canamor*, descubierta en este Obispado, aunque el sugeto que la tiene ignora el sitio.

En la Villa de *Villaluenga* hay muy bueno y abundante jaspe encarnado. En *Alhaurin el grande* se hallan varios jaspes de almendrilla de color verde y encarnado. En el cerro de *S. Anton* hay cantera de marmol encarnado, como el de Cabra, del que se ha traido mucho para esta Catedral.

En el sitio de los *Arcos*, término de Ronda en el camino à Málaga, hay canteras de mármoles negros, y encarnados, cardenos, y de diferentes colores: la hay en la *Concha del Jaral*, à legua y media de Ronda, y los mismos en el sitio de *Coca*, y en el de la *Toma blanca*. Otra cantera de encarnado se

Digitized by Google

halla junto à Ronda la vieja: Y cerca de la Villa del *Burgo* hay otra de jaspe que llaman *morisco*, entre blanco y azul.

En la Villa de *Cortes*, en dicha serranía, se descubrió una cantera de marmol arborizado, sobre fondo anteado, con varias ramificaciones de especialísimo gusto, de que tengo una papelerita, cuya dureza y solidez admite el pulimento mas brillante. Hay tambien jaspes hermosísimos de todos colores, de los que se han llevado à la Corte pedazos grandes para mesas del Real Palacio. Veamos ya otras castas de piedras, que aunque no sean preciosas, ni finas, son de mucha necesidad, y utilísimas para las fábricas y manufacturas.

PIEDRAS TOSCAS.

De la piedra franca para las obras de canterías hay muchas canteras. Lo mas de la magnífica obra de la Catedral es de la piedra de las canteras del *Prado*, de *Torremolinos*, *Churriana*, que dió una piedra llamada *Toba*, del cerro de los *Angeles*, de las yeseras de Doña *Blasia*, de Sancho *Melendez*, de *Gibralfaro*, del *Torcal* de Antequera, la encarnada de S. Anton, y la de *Almayate*. De estas, muchas son argamasadas con conchas, arena, y el gluten ò vetun del mar, de las que se ven algunas sobre las bobedas de la Catedral, y en la cortina del Muelle.

Las *muelas* ó piedras de molino se sacan del *Torcal* de Antequera que son muy buenas, de la Sierra *Gorda*, de Alhaurin, y del sitio de las *Canteras*, y las bazas junto à *Jabonero*.

Las de amolar se encuentran de bellísimo grano en el cerro de Sto. *Pitar*, en los contornos de Má-

Málaga, camino de *Barcenilla* à la *Caleta*, y fuente de la *Mana*, cuyos cerros todos son de asperon, y junto à la Hacienda de Teatinos. En Ubrique las hay tambien cómo en otras partes. Las de afilar se hallan en un pedazo de peñasco que sale al mar por bajo del Castillo de la *Puerta obscura*, donde he visto sacarlas muchos Extrangeros que conocen su bondad. De los montes de Málaga se sacan piedras de los Chocolateros, donde labran el chocolate.

Los pedernales son comunes en estos contornos, y los mas firmes y finos son los de *Alora*.

Ext. No se canse Vm. mas; pues quedo bastantemente instruido de la mucha variedad de mármoles, y demás canteras que se encuentran en esta Ciudad, y su Obispado, siendo constante, como dixo *Bowles*, que todos sus montes y sierras son unas canteras de toda especie de mármoles, y alabastros, que admiten los mejores pulimentos. Ahora suplico à Vm. me dé una relacion del maravilloso sitio del Torcal de Antequera, cuya variedad de figuras que forman las mismas piedras, pertenece à este Reyno Lapidar que me está Vm. describiendo, y en algun modo à Málaga.

Mal. Oiga Vm. la descripcion, segun me la han remitido, de esta obra portentosa de la Naturaleza.

TORCAL DE ANTEQUERA.

De este escribe *Estrada* pag. 298. de su tomo 2. *El Torcal, cuyas peñas, y varias formas en risco, no solo parecen humanas figuras, sino es animales, y Edificios: Estupenda obra de la Naturaleza.* No sé si el nombre *Torcal* tiene la misma significacion que la pa-

labra *Torca*, con que en las Montañas de Burgos significan à un hoyo, ó gruta profunda de un monte: Mucha propiedad hallo entre la *Torca*, y *Torcal*.

En el camino de Málaga à aquella Ciudad, à las seis leguas por el viejo de la escaleruela, à su derecha se divisa una sierra de peñascos y riscos, que representan à la vista muchas y varias figuras de hombres, animales y edificios, que parecen una hermosísima bien guarnecida Ciudad, en la que es preciso entrar con algun práctico, para no perderse en ella. En su entrada por dicho camino hay una explanada como de mil varas de óvalo, cuya entrada se llama de los *Carros*, por salir por ella los que sacan las piedras. Dicha sierra, fragosa por su naturaleza, se dilata por espacio de unos tres quartos de legua, teniendo de ancho desde el Poniente al Norte una, poco mas ò menos por partes. Toda ella hace un distrito casi quadrado: en él está este maravilloso sitio, ocupado todo de una piedra hermosa de jaspe blanco: este es el que presenta à la vista el espectáculo mas estupendo que puede imaginar la curiosidad mas fina.

Sobre el sólido cimiento en que está fundamentado todo el terreno, se reconocen fábricas solo propias de la Omnipotencia, Autor del Universo. Cada una es muy digna de la mayor admiracion. Manifiéstanse muchos centenares de pirámides, que se elevan desde el centro sobre la firme basa de una piedra grande: Se aumenta su talla con otras distintas separadas de la del primer fundamento con tan perfecta simetría, que la última que ocupa la parte superior, viene á ser del grueso de un puño; con que viene à quedar completa la pirámide.

Allí se reconoce otra union de piedras sueltas y distintas, de las que la última, siendo de inmenso

pe-

Digitized by Google

peso., y de figura llana, es muy poca la porcion que tiene asiento sobre la inmediata, estando al vuelo, y sin sujecion todo el resto de su gran tamaño, sin reconocerse causa natural que la contenga.

Allí se registra otro peñon grande situado en la cumbre de muchos unidos, que manifestando en su magnitud millares de quintales en su quantidad, descansa sobre una piedrecilla, que no puede tener diez libras de peso, estando tan recta en todo su ámbito, que se descubre la luz por todo su interior recinto, con suficiente hueco entre ella, y la que está debajo de la peña, sin que ésta se desmorone con la gravedad de la que carga sobre ella, y ni aun se reconoce en la que allí se halla situada balancee à una ni otra parte, manteniendo aquel perfecto equilibrio con que la colocó en tal disposicion el Autor Soberano.

Aun no ha adquirido la vista cabal conocimiento de este tan admirable objeto, quando llama la atencion à otro no menos milagroso; pues rastrea un famoso tajo formado de un monton de piedras de distintos tamaños, colocadas unas sobre otras, y formando una gigante estatura en ademan de amenazar ruina; porque aparece con violenta declinacion al centro, y perdida la precisa rectitud en que podia formar su subsistencia; pero se mantiene en aquella extraña figura, sin que se reconozca haya descaecido su primera situacion, aun quando amenaza estrago su pendiente.

Absorto el entendimiento en la consideracion de estos famosos espectáculos, y pareciéndole no puede hallar otro con mayor mérito para el asombro lleva la atencion à otra parte, y encuentra un elevado cúmulo de piedras cobijadas de una, que formando por la parte inferior de su grueso figura ovalada, tomó asiento sobre la inmediata, de que solo ocu-

Digitized by Google

ocupa una parte tan leve, que puede apenas ser del corto tamaño de la palma de una mano, advirtiéndose su asiento rotundo, y siendo su superficie llana, y esférico el ámbito con mas de seis varas de diámetro, y mas de una vara de grueso, no le hace esta gravedad declinar à uno ni otro lado; pues conserva firme la igual elevacion de sus extremos, segun la tuvo en su primera situacion.

Penetrando à mucha costa el centro de tantos, y tan espesos peñascos, se advierte formado un tan confuso laberinto, que el que lo pasa sin guia de seguro práctico, se halla sin determinar el éxîto, ni reconocer el sitio por donde entró; porque à qualquier lado que mira, halla una inacesible sierra que le aparenta, ò la imposibilidad de subirla, ò la precision de un precipicio si quiere tomar rumbo por la parte que le ofrece descanso; pero aun quando aconteciera este fracaso al que incauto hubiera tenido el atrevimiento de penetrar aquel intrincado risco sin ser conocido de persona práctica en la situacion de sus entrañas, puede creerse tendria poco tiempo para que lo acobardara el peligro, por lo mucho que le ocuparía el pasmo, à vista de tanta diversidad de aparentes prodigios como los que le presenta la misma causa que le horroriza; pues en qualquiera parte donde experimente esta ocurrencia, à donde quiera que termine la vista hallará un monstruo en forma de tajo, vestido desde su origen de una hermosa yedra, abrazándolo con estrechez tan íntima, que en la mayor parte de su desmedida corpulencia oculta la materia de su principal fábrica, de modo, que à no saberse que en aquel sitio es piedra todo lo que se halla, se dudaría que era el corazon de la yedra. No menos divertiría la confusion del encarcelado curioso, ver otro encumbrado peñasco formado de

di-

Digitized by Google

diferentes pedazos, y en su cumbre alguno, que à la distancia con que lo registra, se le manifiesta en ademan de un leon, con todas las perfecciones con que lo demuestra el mas delicado pincel; y si el deseo de salir le inspira à buscar el claro, que cuidadoso descubre por entre los encages de los peñascos, saltando con fatiga de uno en otro, lo conduce su trabajo à la cumbre de un tajo, en cuyo fondo advierte una hermosa calle con figuradas haceras de casas de distintas alturas, viendo en ellas las diferencias que la arquitectura mas escrupulosa idea en las que à mano forma; pues registra torres, aparentes chimenéas, primorosos puentes, y edificios de estructura tal, que à no constarle que allí no ha habido otro autor que el de la naturaleza, atribuiría à particular industria la formacion de aquellas estupendas fábricas.

Por eficaz prueba de que todo el corazon de este sitio es de la misma piedra solida que presenta à la vista de su esterior recinto, se debe entender, que en todo el dilatado ámbito que ocupa la demarcacion propuesta no se encuentra fuente, arroyo, ni manantial, à causa, por ventura, de que el sospechado cimiento profundiza tanto, que no le permite recibir de la tierra jugo que haga salir humedad à la superficie, ni pueda penetrarlo vena alguna con que se pueda formar perenne conducto; pero la Divina Omnipotencia dispuso admirablemente próvida, que à distintos trechos de aquel basto recinto quedase entre las piedras algun hueco en que las lluvias de Invierno depositasen agua en bastante fondo, para que las personas que custodian alguno, aunque poco ganado en aquel territorio, y à los que ván à celebrar en él, y en todo su recinto las obras estupendas del Todo Poderoso, no les faltase este preciso surtimiento que les franquean los ya expresados depósitos, de tanto regalo,

que

Digitized by Google

que en la mas rigurosa estacion del Estío no se vé defraudado el beneficio que en la mayor fatiga pudiera facilitarle el licor elado, y de mejor gusto.

Estas son las particulares extrañezas que me han comunicado hay en este sitio, à mas de muchas yervas medicinales, en el que si entraran los mas hábiles Físicos, no dexarían de hallar mas curiosas producciones de la naturaleza, que admirarían y confundirían el orgullo de la sabiduría de los hombres. Alabemos à Dios, Autor incomprehensible, y confesemos con humildad nuestra ignorancia.

Ext. A vista de tantos prodigios y maravillas como Vm. me ha referido de este famoso sitio, que no tendrá semejante en el Orbe, no hay mas recurso que el de admirar la Sábia Omnipotencia, que se burla con sus obras de la altivez humana. Quedo el mas reconocido à la curiosidad de Vm. que ha sabido adquirir noticias tan peregrinas; y si estuviera mas de espacio, me habia de ir unos dias à registrar por mis ojos tanto portento.

Ahora resta solo me haga Vm. otra pintura de la cueva donde conjetura estuvo escondido M. *Craso*, que espero sea tan gustosa como esta.

Mal. No me detendré un punto en dar à Vm. el gusto que apetece, contándole antes lo que de este sugeto escribe Plutarco, para convinar despues nuestra cueva con las señas que le dá à la en que estuvo escondido aquel Romano perseguido de *Mario*, y de *Cinna*.

HIS-

Digitized by Google

HISTORIA DE LA CUEVA JUNTO A MALAGA donde se escondió M. Craso, y motivo de su ocultacion.

Los Autores que mas detenidamente cuentan toda la persecucion de *Craso*, Padre é Hijo, son *Cornelio Nepos*, del tiempo de Augusto, que pudo saber por sí mismo el suceso, y el célebre Historiador y Filósofo Griego *Plutarco*, del Siglo II. de Christo, del que trasladaré à Vm. el pasage perteneciente à nuestro intento, segun lo traduxo à nuestro Castellano el Historiador Ambrosio de *Morales* en el cap. 13. de su lib. 8. Dice asi:

„ Habiendo *Mario*, y *Cima* tiranizado el Impe„ rio Romano, comenzaron à usar del Señorío, no „ tanto para el gobierno de la República, como para „ hacer cruel venganza de sus enemigos, y destruir à los „ nobles y principales Romanos que habian seguido la „ parcialidad de Lucio Syla su contrario. Entre los „ muchos que hicieron matar, fué pasado à cuchillo „ P. *Licinio Craso*, Padre de *Marco*, que siendo Con„ sul Romano, estuvo algunos años en la España ulte„ rior, y triunfó de ellos, sujetando à los Lusita„ nos, y dexando la Provincia quieta en el año de „ Roma 656. y 98. antes de Christo.

„ Aunque M. *Craso* era mozo quando la muer„ te de su Padre, se vino con toda diligencia à Es„ paña con solo tres compañeros y diez esclavos, por „ tener en ella muchos amigos del tiempo en que ha„ bia estado con su Padre en esta Provincia en 666.

„ Llegado acá, y entendido que estaban todos ate„ morizados de Mario, no se dexó descubrir en públi„ co, antes secretamente se retiró à una heredad de „ Vivio *Pacico*, hombre principal, y su antiguo ami-

go, sin darle parte de ello. Allí se escondió en una *Cueva grande que habia*. Despues faltándole ya el alimento que consigo habia llevado, y metido en la cueva, envió à uno de sus esclavos à *Pacieco*, que le hiciese saber lo que pasaba, y le diese cuenta de la necesidad que tenia. „

„Con esta nueva se holgó mucho *Pacieco*, y preguntando, è informándose del que la traia en particular del lugar donde estaba *Craso* escondido, y del número de los que con él estaban, no quiso ir à verlo en persona, por no dar sentimiento del negocio, sino llamó à un esclavo suyo, que tenia el cargo de aquella heredad, y llevándolo junto à la cueva donde estaba *Craso*, le mandó, que cada dia llevase allí el mantenimiento que él enviaría, el que poniéndolo sobre una peña que le señaló, se tornase luego sin esperar mas, ni querer saber para quién era, ò para qué fin lo hacia, amenazándolo con pena de muerte si excediese un punto de su mandado, prometiéndole tambien por premio la libertad si le sirviese fielmente como se lo mandaba.„

„Estaba, prosigue *Morales* de la relacion de „*Plutarco, no muy lexos del mar esta Cueva*, cerrá„banla por todas partes grandes peñascos abiertos en „algunos lugares con grandes hendiduras, por las „que entraba algun poco de claridad y ayre sutil, „dentro habia una anchura muy extendida, con mu„chos quartos, ò aposentos apartados de cuevas pe„queñas como labradas de industria para morar en „ellos; y porque no faltase nada de lo necesario „para el uso y necesidad de los que allí morasen, „corrian por la cueva muchos manantiales de agua, „que salian à la mar por una grande abertura de las „peñas, por donde la cueva recibia mayor luz. Con „esto el ayre de dentro estaba muy purificado y sutil,

por-

„ porque todo el humedo y grueso de las peñas se re-
„ solvía y vaciaba por estas corrientes.

„ Estando, pues, asi *Craso* de asiento en este
„ lugar, cada dia le traia un hombre lo necesario
„ para el comer, el que no sabia quien era el que ha-
„ bia de recibir aquella vianda; porque él no podia
„ ver los que estaban en la cueva, y ellos lo veian bien
„ dentro, y con grande advertencia estaban esperan-
„ do el tiempo y punto en que habia de venir lo
„ que *Pacieco* les enviaba, no solo para su sustento,
„ sino es tambien para su regalo.

„ A mas de esto hizo allí *Pacieco* con Craso
„ otras muchas cosas, que en particular cuenta *Plu-*
„ *tarco* donde puede leerse, y tomó de *Cornelio Ne-*
„ *pos*, que parece lo supo por relacion de persona que
„ estuvo allí dentro con *Craso*, las que dexo por no
„ ser à nuestro propósito.

„ Asi estuvo escondido ocho meses en esta cue-
„ va, hasta que sabida la muerte de *Cinna* salió de
„ ella, y se dió à conocer por la tierra, como pro-
„ sigue *Plutarco*. Entonces fué recibido *Craso* de to-
„ dos los Españoles, y gente de guerra Romanos; y
„ juntando buen exército, y haciendo varias corre-
„ rías en Andalucía, se pasó al Africa.

„ En esta ocasion, dicen algunos Historiadores,
„ consintió à sus soldados *saqueasen la Ciudad de Má-*
„ *laga*, aunque él despues se enojaba se lo dixesen, y
„ lo negaba; y luego se pasó al Africa, y le sucedie-
„ ron los acontecimientos que constan de la Historia,
„ y no son de la nuestra. „

Sobre este hecho, que parece pasó cerca de *Má-*
laga, han entrado los Historiadores à averiguar el
sitio donde estuvo esta cueva, que es el asunto de
nuestra Conversacion.

Ambrosio de *Morales* hizo juicio que ésta fué

Digitized by Google

una que hay entre Gibraltar y Ronda, junto à la Villa de Ximena, porque en ella se hallan todas las particularidades con que Plutarco la describe. *Morales* asegura no haberla visto; pero como le certificó de ella sugeto verídico que la habia registrado, lo creyó, é hizo este juicio, y mas con la relacion de *Plutarco* de haber dado sobre Málaga, que comprueba alguna cercanía; pero esta circunstancia mas bien favorece al pensamiento que expondré al fin.

El Historiador *Roa* pag. 18. de su *Málaga*, indeciso en determinar el sitio de esta cueva, refiere la opinion de *Morales*, y la de otros que juzgaron podia ser una que cae à Poniente no lejos de la atalaya llamada *Torremolinos*, que es lo que cantó *Ovando* en una de sus octavas.

Con esta opinion se conformó el Historiador de Málaga *Morejon* en el cap. 10. de sus M. S. no asintiendo à que hubiese sido la del término de *Casares* à tres leguas de Ximena, cercá del arroyo que llaman de los *Arcos;* pues habiéndola registrado por sus ojos por los años 1670. no encontró en ella las señas que la dá *Plutarco.*

En vista de esto, me inclino con el Rmo. *Milla* à que esta cueva fué la de los *Cantales* à dos leguas de esta Ciudad hácia su parte Oriental camino à Velez Málaga, cuya descripcion voy à dar à Vm. que ella sola está delineando la de Plutarco, segun relacion que dió al citado *Milla* una de las personas verídicas que paseó y registró dicha cueva, con la que se uniformaron otras quatro de las diez y siete que estuvieron un dia de Verano dentro de ella. Oigala Vmd. que es historia curiosa, è interesante à la de esta Ciudad.

NO-

NOTICIA DE LA GRAN CUEVA Y SUBTERRANEO espacioso del Higueron, en los Cantales de Málaga.

A dos leguas de Málaga poco mas ò menos hácia la parte oriental, camino à la Ciudad de *Velez Málaga*, se levantan dos puntas de sierra, que por ser de piedra muy dura, firme, y maciza llamaron *Cantales*, de la palabra antigua *Canto*, que en sus raices Arabes ò Hebreas vale lo mismo que *piedra dura y firme*.

Tan apostadas están estas eminencias al mar, que las olas baten sus pies ò zarpas, que impiden el paso à los caminantes por aquella orilla, precisándoles à tomar su cima, bien espaciosa y llana, para seguir su viage.

En un recuesto que formó naturaleza en una de estas puntas, mirando à la marina, hay una boca de cueva llamada del *Higueron* por uno bravío y silvestre nacido entre los cascajos y tierras con que las lluvias han ido cegando dicha boca, ya quasi cerrada y oculta.

A pesar de los destrozos del tiempo han conservado y conservan la noticia y situacion de ella los Torreros de aquellas atalayas, los ganaderos, y leñadores que freqüentan aquel campo. Esta noticia sería siempre muy en general, y nada circunstanciada, si la codicia de los hombres no la hubiese abierto, è intentado penetrar todo su fondo.

Un rumor heredado de los Moros, de que en ella se ocultaba un tesoro de cinco Reyes Mahometanos, que lo escondieron en dicha cima, hizo que en el siglo pasado, y principio de este se atreviese la codicia de algunos Malagueños à penetrar sus con-

concavidades, dexándonos por este medio la relacion que sigue, que comunicó uno de ellos al R. *Milla*, que la conservo entre los apuntamientos que han llegado à mis manos.

Ansiosos de ser ricos en pocas horas con el trabajo solo de algunos sustos, sobresaltos y temores, se juntaron segunda vez en este siglo hasta unos 17. sugetos, todos de valor conocido, y espíritu acreditado, en uno de los dias mas claros del Verano; hicieron prevencion de faroles y cuerdas para no perderse en sus calles, y abierta la boca baxaron por ella, aunque angosta, y vieron lo siguiente, segun la relacion de uno de ellos, persona verídica y timorata, que lo refirió al Autor que voy compendiando.

Entrados por dicha boca angosta, baxaron como quince pasos de cuesta natural, y llegaron à una especie de bóveda de bastante hueco, que por las señas reconocieron haberse cincelado à pico. Cércanla en el plan unos poyos formados de la misma piedra, de ancho y alto cada uno como de media vara.

A la frente de dicho hueco, ò bóveda descubrieron una quadra en forma de calle, cuyo fin daba entrada à otras diferentes, al parecer hechas por la naturaleza, por el ningun arte, ni pulimento de su fábrica. Qualquiera de ellas que se ande es bien prolongada y llana, ofreciendo diferentes à otra, al modo de un laberinto.

Despues de todas estas registraron una espaciosa cueva de tanta elevacion, que dá lugar à una no muy ancha escalera formada à pico, con mas de 30. escalones regulares, que conducen à una puerta que está en lo último de ellas.

Luego que llegaron à este sitio, descubrieron con

con no pequeño horror, una cima, cuyo fondo parece se comunica con el mar; pues se oyen batir en ella, como en zarpa de piedras, las olas del Mediterraneo. Las luces de las teas y hachos encendidos no fueron bastantes para registrar el agua; pero sí reconocieron la anchura de la cima, que es de mas de dos picas.

Desde allí registraron tres puertas al otro lado, las que están cerradas con mampostería, y enlucidas, sin reconocerse en ellas arranque alguno de puente, arco, ni otro vestigio de tránsito por el que hubiese llegado à entrar por ellas persona alguna.

Hallando cerrado el paso por aquella parte, aunque ya poseidos de no pequeño miedo y espanto, se encaminaron à buscar la salida, guiándose por la cuerda que habian ido dexando desde la puerta segunda: avivaron mas y mas las luces; pero esta misma diligencia les ocasionó terror mas pavoroso.

En el polvo como arenoso con que estaba cubierto el suelo, reconocieron estampada la figura de un animal extraordinario, que algunos, à pesar de su miedo, y perturbacion de los sentidos, calificaron de *Caiman*, ú otro animal semejante.

Disimulando todos el desaliento y susto, se apartaron de aquel sitio, y entre las huellas confusas de sus calzados, advirtieron habia una como de pies desnudos, que cada uno de ellos ocupaba mas sitio que el ancho y largo de dos pies de los nuestros. Esto les ocasionó algun desahogo, porque no pudiendo ser huella de persona de este siglo, y no habiendo encontrado rastro de sus huesos en la cueva, se consintieron que de ella habría salido viva. En una de aquellas separaciones que registraron, hallaron un montoncillo de cenizas, y conchas de gibias, y un crisol, indicantes todos de haberse allí derretido y vaciado algun género de metal.

No

No obstante que gastaron casi todo el dia metidos en la cueva, no pudieron comprehender sus repartimientos, ò ya porque al querer penetrar lo mas remoto era preciso se les amortiguasen las luces, ò se apagasen del todo si hubieran porfiado à internarse mas, ò porque no se atrevian à retirarse de aquel sitio por donde dexaban la cuerda que los habia de guiar para volver à salir. Desanimados, pues, para proseguir y concluir su intento, se salieron de ella, conociéndose su sobresalto en la palidez de sus rostros. Recobrados ya al cabo de algunos dias, se juntaron à conferir los dictámenes que habian formado con las reflexiones que producia cada uno. Lo principal que excitaba su curiosidad y deseo, eran las tres puertas cerradas à que daban paso las seguidas de las escaleras unidas con borde suficiente para poder pasar adelante, que les impidió el miedo por la profundidad y ruido que oyeron, y asi no llegaron à escudriñar lo principal del sitio, donde sin duda estaban los tesoros de los cinco Reyes Mahometanos, que dexaron allí para quando volviesen à poseer esta tierra con paz y sosiego. Haciendo convinacion de estas señas con las que dá Plutarco, hago juicio ser esta la cueva donde estuvo escondido M. *Craso*, sobre lo que podia hacer muchas reflexiones, las que dexo à la penetracion de Vm. por no alargar mas esta Conversacion.

Ext. Muy gustosa me ha sido toda esta relacion, y fundada su conjetura, mientras no aparezca otro subterraneo que las tenga mejores. Dexemos esto, y pasemos à ver las aguas minerales de este Obispado, que algunas son muy celebradas.

Mal. La Conversacion siguiente llenará el deseo de Vm.

Digitized by Google

CONVERSACION VI.

SOBRE LAS AGUAS MINERALES DE Málaga, y su Obispado.

Ext. Siendo lo mas del terreno montuoso de Málaga, y su Obispado, como Vm. me ha dicho, un compuesto de materias metálicas, salinas, y piritosas, es preciso abunde en aguas compuestas ò minerales, principalmente frias, áccidas, vitriólicas, alcalinas, marciales, aluminosas, sulfúreas, &c. en las que pueden experimentar mucho beneficio para sus dolencias quantos habitan en este dichoso suelo.

Mal. No hay duda son muchas las aguas medicinales y minerales que hay en estos contornos, y todo el Obispado, como irá Vm. oyendo, entre las que sobresalen, porque se ha hecho mas uso de ellas, las de los Baños de *Hardales*, de *Bilo*, el *Duque*, y para el mal de *piedra* las de este Lugar cerca de Antequera.

Ext. Yo creo que pueden tener lugar entre éstas las del mar, que he oido decir son tambien medicinales.

Mal. En eso no hay duda, y en efecto, son las mas medicinales para un sin fin de dolencias, con la excelencia de que se pueden tomar à menos costa, y están, como se suele decir, de su monte, ò como las presenta la naturaleza. Pero es lástima, observó el citado Dr. *Barea*, que no se pueden frequentar sin exponerse à malas conseqüencias; ya por el mal suelo del mar, ya por el azote de las olas, que incomoda necesariamente, como asimismo la

porrazos de los vientos à los que se bañan en nuestra ribera. De aquí se sigue, que para algunos, y regularmente à los muchachos, que resistiendo à estos contrarios logran curarse, hay ciento que contraen la inflamacion, la terciana, el golpe, y otros males, por lo que son peligrosos, y de malísimas resultas estos baños, por su mala conformidad, que debia arreglarse por una Junta sábia; pero dexados estos, comencemos por las aguas de baños frios, ácidos ò hediondos, entre los que deben ocupar el lugar primero los

BAÑOS DE HARDALES.

Sobre estas aguas ò Baños he visto dos Disertaciones, en que se refieren sus virtudes para muchísimas enfermedades, diferenciándose en el dictamen de si tienen ò no mercurio ò azogue, en que están varios los facultativos; en cuya disputa no debemos entrar nosotros, contentándonos con sus virtudes.

La primera Disertacion está trabajada en 1754. aunque no se imprimió hasta el año 1760. en Granada con este título: *Baños de Hardales, la verdad desnuda*, à nombre de D. Antonio *Granados*; digo à nombre, porque no sé qué me oido decir de que el verdadero Autor fué un Religioso Capuchino: con efecto, la dedicacion à la Marquesa de *Zela* está hecha por Fr. Felix de Cadiz, que tal vez será su Autor, por haberse ya muerto el *Granados*. El argumento de esta obra es probar, que dichos Baños tienen mercurio, que el vulgo llama azogue, siendo su mayor prueba el que cura los galicados, y todas las sigilaciones venereas. En el Prólogo dá algunas buenas noticias históricas de ellas,

Digitized by Google

ellas, de que me valdré despues, como para los males que curan.

La otra Disertacion tiene este título: *Disertacion Hidraulico-Farmacéutica sobre el origen de las aguas de Hardales, su verdadero analisis químico, y medicinales virtudes:* su Autor D. Juan Josef *Garcia*, Académico Farmacéutico de Número, y Fundador de la Academia de ciencias naturales y buenas letras de la Ciudad de Málaga, la que expuso en pública asamblea el dia 24. de Noviembre de 1758. é imprimió en dicha Ciudad.

A tener duplicadas estas dos Disertaciones, se las diera à Vm. y se enterara de la historia, y virtudes de estos Baños, hoy celebérrimos por las muchas gentes que de todas partes de España vienen à curarse en ellos. Mas para que Vm. vea lo que hay en el asunto, se las extractaré en lo substancial, comenzando por lo historial de su descubrimiento y situacion.

Conquistada la Villa de *Hardales* en 1328. no se supo de estos Baños hasta el 1460. en que se descubrieron sus virtudes. Perdióse despues su memoria, no sé por qué acaecimientos; pero quedaron vestigios de su antiguo estanque, que es lo primero que hubo. Despues se volvieron à descubrir en 1656. segun deposicion de los mas antiguos Vecinos de los Lugares comarcanos, componiéndose dicho estanque.

Están situados à media legua de *Hardales* caminando al medio dia hácia Málaga, en la jurisdiccion de nuestro Obispado (perteneciendo *Hardales* al Arzobispado de Sevilla) en una sierrezuela algo separada de las demás, que llaman del *Baño*; aunque se dicen de *Hardales*, es por la inmediacion, no porque estén en su jurisdiccion, sino

Digitized by Google

en la de *Casarabonela*, à quien está sugeta su Poblacion.

Para mayor comodidad se añadió otro estanque el año 1700. que hoy subsiste. En 1724. ò 25. se hizo la tapia que divide el Baño de las mugeres del de los hombres. A poco del segundo descubrimiento, un contrabandista, que logró salud con sus aguas, se vistió de hermitaño, y con las limosnas que recogía hizo la primera Hermita, en la que colocó una pequeña Imagen de nuestra Señora, que por la salud que habia conseguido le puso el Título de la *Salud*. En 1745. por razon de los bayles que se armaban, y ruido de los palillos ò castañetas que suenan *carratrá*, *carratrá*, los llamaron *Carratraca*. En 1754. se hizo la nueva Imagen que hoy se venera en la Hermita con el mismo título de la *Salud*, à costa y devocion del Ilmo. Sr. Obispo de esta Ciudad D. Juan *Eulate y Sta. Cruz*, que en dicho año estuvo en ellos: Tambien bendixo S. I. un Cementerio que mandó construir; pues los que allí morian se enterraban antes en la antepuerta de la Hermita.

En el dia tienen estos Baños dos famosos estanques, en los que se pueden bañar de cada vez mas de veinte personas; uno para hombres, y otro para mugeres, con el resguardo, separacion y prevencion necesaria aun en los vestuarios, para no registrarse unos á otros: Tienen varios conductos abiertos para la comunicacion de las aguas, con dos desagües por donde arroja cada uno perennemente un cuerpo de agua como el muslo de un hombre. Las tierras y yerbas cercanas se vén tinturadas de un bitumen sulfureo blanquecino, y en algunas partes declinante à amarillo, que estregado entre los dedos echa un olor de azufre.

Segun experimentos hechos por varios Médicos de

de Antequera, Alora, Casarabonela, y otros de Málaga, el color que estas aguas tienen en su nacimiento es blanco, como si les hubieran echado leche: su sabor y olor es hediondo como de azufre: en la superficie crian un género de nata del color del agua; pero tan glutinosa, que de su costra se suelen hacer algunas veces pajuelas para encender luz: en el Verano están excesivamente frias, y en el Invierno un poco calientes.

El origen del descubrimiento de la virtud de estas aguas fué casual como otros muchos. Unos dicen fué un asno, otros que un perro llagado que se metió en ellas y quedó sano. De aquí empezaron los Pastores à bañarse en ellas, y à tomar crédito los baños. Con este motivo acudió à bañarse en ellos el Contrabandista referido, que llagado de pies y manos se puso bueno, de lo que resultó hacerse la Hermita, y llamarse los baños *el Agua Santa*. Tambien se han nombrado *Baños de Hordales*, por estar inmediatos à esta Villa: y *Aguas hediondas*, por su fetidez, y de *Carratraca*, por la poblacion à que dió nombre el sonido de las castañetas, como queda referido. Basta de historia, y oiga Vm. ya sus

VIRTUDES.

En quanto à sus virtudes, que es lo que interesa à esta Conversacion, son las siguientes, comprobadas con la experiencia: Son muy prodigiosas en el uso externo: generalmente curan todos los afectos cutaneos, aunque tengan alguna complicacion venerea, como son sarna, herpes, tiña, empeines, comezones, &c. abren los poros, y hacen felices excreciones.

Se

Se aplican con feliz suceso para los dolores reumáticos nacidos de frialdad: para los de las articulaciones: resuelven las inchazones de piernas, tumores duros ò flatulosos: son prodigiosas à los paralíticos y escorbúticos, haciendo enjuagatorios: son muy poderosas para las detenciones menstruales, aunque sean muy continuadas: lo mismo para los sugetos que padecen destemple cálida de cabeza, procedida de exceso de estudio, ù otras cavilaciones: socorren prodigiosamente à los plagados de dolores gálicos.

Tienen muy particular virtud para curar todo género de llagas generalmente en todo el cuerpo y partes determinadas, aunque sean envejecidas, y con actual corrosion de huesos: para los que padecen llagas en la garganta, y corrosion en la campanilla, haciendo gárgaras con ellas: son peregrinas en las fístolas: se advierten felicísimas curaciones en las fracturas, dislocaciones ò relajaciones, por inveteradas que sean: resuelven poderosamente los extraños contenidos en aquellas articulaciones ò concavidades, llamados *Synovias*, y conforta los nervios debilitados.

Los que padecen corrosiones ò excoriaciones en los párpados, los ojos inflamados, encarnizados ò llenos de impuridades, aunque estén ciegos, recobran la salud y vista con la continuacion de estos baños: tambien se curan muchas gorroneas antiguas, y fluxos blancos: siendo tan poderosa la virtud balsámica de estas aguas, que se extiende à otras muchas enfermedades.

En las observaciones que tenia hechas el Dr. *Barea*, advierte no habia visto remedio mas poderoso para curar las optalmias ò inflamaciones de ojos: en ellas previene, y aun declama contra lo incómo-

Digitized by Google

modo que está aquel sitio sin resguardo de los vientos, que son allí muy furiosos en todas las estaciones, y contra el poco aseo y reparo de los baños, à lo que atribuyó el que muchos enfermos no logren la salud apetecida, ò que contraigan algunas como tercianas, &c. ya por los frios é injurias que reciben al salir de ellos con los ayres, y ya por los excesivos calores que sufren en aquellos estrechos aposentos, sobre que deberían zelar los Magistrados. Lo mismo siento yo, y aun extraño, que habiendo tantos sugetos que emplean en varios lucros sus dineros, no se hayan aplicado à formar allí una especie de Hospital cómodo, con el que ganarían mucho, ya en el alquiler de los aposentos, como en tener aquel sitio proveido de todo lo necesario, en que doblarían sus intereses; pero dexemos estas quexas para los que las deben remediar.

Ext. Doy à Vm. muchas gracias, y hágame el gusto de describirme los de *Bilo*, que he oído decir son casi como estos de Hardales.

BAÑOS DE BILO.

Mal. A quatro leguas de *Velez* Malaga à su Norte, siete de nuestra Capital, y à un quarto de legua de la Puebla de *Periana* estuvo en el tiempo de los Moros situado un Lugar llamado *Bilo*, ya hoy despoblado, el que estaba exîstente al tiempo de la ereccion de este Obispado, y se conquistó quando *Velez Málaga* en 1487. En el sitio de las *Rozas*, cercano al Puerto del Sol, en una de las entradas à las sierras de *Zafarraya* [*] está el nacimiento de

(*) Voz Arábiga, que significa *Campo de Pastores*.

Digitized by Google

de la fuente de estos baños sobre la punta de un ángulo de tierra que forma la junta de dos pequeños rios ò arroyos llamados de *Zapata*, y de *Guaro*. Por las virtudes de sus aguas se llamó la *Fuente Santa*: por el sitio, de las *Rozas* del *Puerto del Sol*: *Hediondas* por su fetidez, y de *Bilo* por el despoblado de este nombre.

Esta fuente, de la que no se advertía mas que un cenagal hediondo, y nada freqüentado por su sitio áspero y desierto, era tan despreciable, que nadie hacia caso de ella, hasta que una casualidad comenzó à dar noticias de la prodigiosa virtud de sus aguas, como ha sucedido con otros muchos remedios, y aun lo mismo que las de Hardales. Fué el caso: Un Pastor reparó, que una cabra llena de úlceras se bañaba en este cenagal, y que prontamente se puso gorda y saludable. Lo mismo advirtió en otras muchas enfermas, que se revolcaban en dicho cenagal, y que iban libres de sus dolencias. Divulgó el Pastor estas noticias, acreditadas tambien con otros animales sarnosos que él hizo meter en el cieno, y sanaron.

Publicadas estas noticias, comenzaron à acudir à este cenagal quantos se hallaban con varias dolencias, juzgándolo un *Sánalo todo*, y aun llegaron à beberla, y conocieron ser digestiva, aperitiva, y à veces catartica. Asi fué corriendo su fama; pero sin hacer análisis alguno de ella hasta el año 1765. que es la época de su mayor crédito.

Con las lluvias y avenidas tan fuertes acaecidas en 25. de Septiembre de 1764. se arrasaron de tal suerte aquellas rozas, que casi no quedó señal del sitio en que estaba el cenagal ò fuente, por lo que se juzgó perdida, con gran sentimiento de la Comarca. Advertido este daño por la Ciudad de

Ve-

Velez, envió sugetos prácticos que buscasen sus venéros, que con efecto se encontraron; pero como la principal virtud estaba en el limo y cieno del cenagal, no se experimentaba tanto beneficio como antes: no obstante hizo la Ciudad cercar todo aquel sitio, construir dos estanques con separacion para hombres y mugeres, los aseguró en lo posible para preservarlos: y entonces para analizar los metales ò azufres de que se componía, mandaron en dicho año 1765. al célebre Médico de Velez D. Ignacio *Mazia*, y al Farmacéutico D. Josef Fernando *Garcia y Sevilla* (bien conocido por su pericia farmacéutica) con todos los instrumentos químicos necesarios para sus experimentos, de lo que resultó escribir el referido *Sevilla* una Disertacion sobre estas aguas, que presentó à la Ciudad de Velez en 25. de Febrero de 1766. y por su acuerdo se pasó al exâmen del referido D. Ignacio *Mazia*, Médico titular de ella, y à otros sus compañeros, para que diesen su dictamen. El título de la Disertacion, de que aí tiene Vm. una copia, es el siguiente.

„ Disertacion Historico-Físico-Química y Mé-
„ dica de las aguas de la Fuente Santa, ò Baños he-
„ diondos de las Rozas de la Ciudad de Velez Má-
„ laga, con noticias de las pruebas que para su in-
„ dagacion se han hecho, sus usos, daños y pro-
„ vechos. „

Dexando à parte las observaciones analíticas que constan en esta Disertacion para averiguar los espíritus marciales, sulfureos, &c. que encierran, es constante por la experiencia, que estas aguas y baños contienen, aunque en menor grado, las mismas virtudes que las de *Hardales*, lo que basta para las noticias que Vm. necesita. Ahora iré refiriéndole las que tengo de otras aguas semejantes, y de otras virtudes.

Digitized by Google

VARIAS AGUAS MINERALES.

En la Villa de *Coin*, inmediato à Rio *Seco*, en el partido del llano de *Trillo*, como milla y media de la Villa hácia Poniente hay una fuente *hedionda*, y de mineral de azufre, cuyas aguas sanan la sarna, y males cutaneos.

Otra hay, aunque no tan abundante ni hedionda, orillas del Rio *Pereyla* à un quarto de legua de la Villa hácia Poniente, que nace entre unas piedras de marmol medio azulado, con las mismas virtudes.

En término de *Alora* hay una fuente con minerales de cobre, azufre, y aun algunos sospechan que contiene algo de mercurio, porque cura las sigilaciones venereas, la que es especialísima contra todo afecto cutaneo. Hay tambien otra de agua *herrumbrosa*.

En jurisdiccion de *Alhaurin* el *Grande*, camino que vá à la Fuengirola, están los Baños que llaman *Hediondos*, con las mismas virtudes y efectos que los de *Hardales*, solo que son mas templados, y su nacimiento es entre unas laxas de dos cerros; pero por la mucha inclemencia, y destemple del sitio, sin abrigo ni resguardo alguno, ni aun de chozas, no son freqüentados, y solo hay el recurso de llevarse los enfermos el limo ò cieno à sus casas, con que curan sus llagas, y dolencias. Dolor es se abandonen tanto las medicinas naturales que Dios tan liberalmente nos ha dado. Entre las 107. fuentes muy saludables que hay en esta Villa, se encuentran muchas muy à propósito para curar la tisis, confortar el estómago, y hacer digestiones muy perfectas. Por esto es muy freqüentada en los Veranos por los Vecinos

de

Digitized by Google

de Málaga. Las de la fuente del *Peral* son sulfureas, y propias para purificar los hipocondrios.

En el término de la Villa de *Almogia*, como un quarto de legua corto, al pie del cerro llamado de *Ayun*, y todo el parage de *Sultan*, en un arroyo que forman las aguas que nacen en él, y está à su pie, se recogen en una especie de alberca, que al principio era de dos varas de longitud, una y media de latitud, y de una y quarta poco mas ò menos de profundidad; en esta se advierten tres ò quatro manantiales considerables, sin otros muchos sudaderos, que por un conducto subterraneo artificial van à otra alberca poco distante, de quatro varas de longitud, las mismas de latitud, y una y media de profundidad, en la que hay quatro emanaciones copiosas, cuyo derrame unido con el de la antecedente, forman un cuerpo de agua como el brazo de un hombre, que permanece siempre sin aumento ni disminucion en todo el año.

Estas aguas son de un olor fetidísimo, como de azufre quemado, su color obscuro en el estanque; pero extraidas à un vaso cristalino es lactiginoso: su sabor salado y austéro: tragada excita nauseas, y está moderadamente fria.

Sus virtudes son al modo de las de *Hardales* y *Bilo* para toda especie de galico, y enfermedades cutaneas ò corrupciones, aun las histéricas, sarna, &c. y para las espinas enconadas, como mas largamente consta en un Discurso que acaba de formar en este mismo año de 89. y no sé si para imprimirlo, Don Christoval *Rodriguez Buzon*, Médico de dicha Villa, con este título: *Discurso Físico Geográfico Hidráulico, &c.* sobre la naturaleza, virtud, y efectos de las aguas hediondas de *Sultan*, término de la Villa de *Almogia*. Aí tiene Vm. un extracto, y pue-

de leer sus virtudes, y experimentos que trae de los enfermos que han sanado con ellas.

En el cerro llamado del *Convite*, à media legua de dicho *Almogía*, hay otro nacimiento continuo de agua *herrumbrosa*, que bebida desopila los malos humores: es su impresion de cobre: y de la misma son otras fuentes pequeñas, como la de *Cara de perro*, la de *Melchor*, *Elenica*, la de *Ronquillo*, y la de *Rosa-Capillas*, cuyas aguas son desostructivas, cargadas de azufres y sales vegetables.

A medio quarto de legua de la Villa de *Manilva*, inmediato al Ingenio, están unos Baños que llaman la *Hedionda*, de tiempo inmemorial, con impresion de azufre, que solo los usan en baños contra todas las dolencias cutaneas, los que surten tambien buen efecto en las tercianas y quartanas.

En el Lugar de *Genalguacil*, en la Serranía de Ronda, del Señorío del Excmo. Sr. Duque de Arcos, à distancia de una legua de él, están unas aguas llamadas de la *Hedíondilla*, y fuente de la cueva de *Baque*, al pie de Sierra Bermeja, que tiene singularísima virtud para curar à los que son de temperamento seco y elástico, y que sienten ardor en el estómago: mueve los primeros dias, y sana toda enfermedad que tiene su orígen de viscosidad de líquidos, por pasar principalmente por minerales de cobre, alumbre, vitriolo y azufre, que le dá mal olor, las que causan las mismas maravillas que los famosos baños del *Duque*, término de *Casares*, con la circunstancia de que no están adulteradas como las del *Duque*, à las que se les mixturan otras aguas.

En la Villa de *Tolox*, como medio quarto de legua en el suelo del Rio *Mogaib* ò de *Alfaguara*, que es todo de piedra, hay en ella un agugero, por el que apenas cabrá un dedo, y de él sale un agua medicinal,

Digitized by Google

nal, que es la mejor que allí se descubre, à la que llaman agua *Amargosa*. Esta es sulfurea sin distincion en olor y sabor de la famosa de *Hardales*, con la diferencia solo de ser como quatro ò cinco grados mas templada: es clara, pero el olor y sabor bastantemente penosos, lo que causa el mucho azufre que contiene. Para alivio de todos los que padecen afectos cutaneos, se ha formado allí inmediato un estanquito, que sirve de piscina à los enfermos, y tambien temperan y purifican la sangre de quantas extrañas salinas impresiones se halla cargada. Si no es tiempo de tomar los baños, la llevan en cántaros à las casas, con el limo ò sedimento que dexa, con el que se curan las llagas, &c. aunque al principio no se bebia, ya la beben para sus curaciones.

Hay en dichas cercanías otros muchos nacimientos medicinales, como el de *Churretalejo* à media legua del Pueblo, que es algo marcial, con bastante agrio, y con las mismas virtudes, como las *herrumbrosas*, de que hay tambien muchas en *Junquera*; en cuya Villa son 66. las fuentes que hay de muy especiales aguas, singularmente la de *Torongilar*, en el monte llamado la *Majada de D. Juan*, que es *herrumbrosa*, y cura las obstrucciones.

A distancia de media legua de *Tolox* hay otra fuente que llaman del *Gatuz*, la que por el mineral de Marte, ò yerro que contiene, ò por otros diuréticos que se le agregan, sana bebiéndola el mal de orina, y las obstrucciones hijas de líquidos estancados.

Por el término de esta Villa corre un arroyo, que por sus muchas virtudes medicinales llaman *Santo*, principalmente para el ganado bacuno acometido de *lobado*, del que sanan luego que beben de esta agua, y asi concurren à dicho arroyo todos los circunve-

ci-

Digitized by Google

cinos, y hásta de la tierra de Morón, y su comarca. Es tambien muy célebre la del *Pilar*, que en dictamen del Médico *Ximenez* es la mejor de toda España, en la clase de las aguas naturales mejor digestivas.

En la Villa de *Monda*, y viñas del pago de *Gaymon*, à una legua de distancia, hay dos fuentes de corto caudal, de las que una se dice *Hoyon del Alamo*, que es *hertumbrosa*, y bebida muy específica para las obstrucciones: y otra que llaman de los *Morales*, con impresion de oro, por haberse encontrado en ella algunos granos, la que bebida sana los males de piedra y orina.

En *Archidona*, à dos leguas de la Villa, que es del Señorío del Excmo. Sr. Duque de Osuna, en el sitio que dicen del *Bosque* hay una fuente de aguas minerales, de las que los vecinos pobres usan para baños medicinales en sus accidentes habituales, y dolores continuos, siendo su virtud mas conocida para curar las ulceras y llagas cutaneas envegecidas, como las que provienen de sarna, especie de lepra, y espumaciones del higado y la sangre. La lástima es les sucede lo que à las mas de este Obispado, de no estar beneficiados estos baños mas que con una alberca, y cerca de tapias toscas, y por no haber alvergue acomodado no son freqüentados como debian, ni haberse hecho analisis correspondiente para saberse de otras muchas virtudes, ni del modo de usarse de ellas.

El Lugar de *Benarrabá*, del Señorío del Excmo. Sr. Duque de Medina Sidonia, à 15. leguas de esta Ciudad, en la Serranía de Ronda, y à una legua de *Gaucin*, ofrece varias fuentes medicinales y minerales de plomo, plata y hierro, de qualidad frias, de tal virtud, que quando los niños tienen pupas, se sanan lavándolos las Madres con ellas. Las aguas de

su

Digitized by Google

su Rio *Genal* deshacen, bañándose, la hinchazon de las piernas.

En dicha Serranía de Ronda, à 12. leguas de Málaga está el Lugar de *Pujerra*, y en su término, en el sitio de la *Robla* se halla un nacimiento de aguas minerales, llamadas de S. *Ramon*, à distancia de tres quartos de legua de su Poblacion, las que impregnadas de los minerales sulfureos, vitriólicos, y blandos mercuriales, sirven, bebiéndolas, para los afectos mesentéricos, obstrucciones rancias, dolencias sabulosas, insultos renales, como hiscurias superiores è inferiores, estrangúrricas, dolores nefríticos, y todo afecto nacido de cálculo, ò arenas, esto es, usadas interiormente, ò en baños; curan todas las afecciones cutaneas, como postulas, tanto salitrosas como linfáticas y sanguinas. El tiempo para su uso son los meses de Julio, Agosto, y parte de Septiembre.

En la Puebla de la *Viñuela*, de la Vicaría de Velez Málaga, de la que dista dos leguas camino à Granada, à un quarto de legua hay unas aguas muy semejantes en olor, color, sabor y virtudes à las de la Fuente *Santa*, ò Baños de *Bilo*; pero con la desgracia comun de no estar beneficiadas con alvergues, ni comodidad alguna para los enfermos, por cuya falta se usan poco, y están hechas un lodazar hediondo.

A dos leguas de la Villa de *Mijas*, en el partido que llaman de los *Rios* hay un nacimiento de aguas herrumbrosas, que bebidas ò tomadas en baños, sanan toda enfermedad cutanea.

En la punta de Sierra *Bermeja*, à dos leguas al Poniente de dicha Villa de *Mijas*, y de su Dezmería, hay otros dos nacimientos, uno que dicen el *Arroyo de los Toros*, y el otro que llaman de los *Laureles*, que sus aguas son agrias y gruesas al paladar,

y

y en su brote salen teñidas de blanco, como agua de cal, y bañados en ellas los enfermos, se curan de los humores cutaneos, calor del hígado, gálico, y de otras enfermedades de esta naturaleza; son frias, las unas con impresion de vitriolo, y las otras de alcrebite ò azufre.

En la Ciudad de *Marbella* hay dos fuentes minerales, que por sus excelentes virtudes llaman las *Santas*, pues curan las mas de las enfermedades. Su situacion es en el Rio Real, à una legua de distancia de la Ciudad, y quinientos pasos de su último molino. Tienen la particularidad que se notan en otras que diré, que puesta en un vaso, y echándole aceyte, se vá este à lo hondo, y se pone toda blanca como leche.

Otra hay que llaman del *Caybelo* en el arroyo de la *Vibora*, à distancia de legua y media del pueblo, la que es muy medicinal: no sé si se ha hecho analisis de ella para saber todas sus virtudes; pues un Boticario se encargó de hacerlo para enviarlo à la Botica de S. M. y no sé si desempeñó su comision.

De estas aguas, que yo llamo blancas, hay en *Mijas*, *Coin*, *Estepona*, *Marbella y Tolox*: las de *Coin*, orillas del Rio *Pereyla* son algo agrias.

En *Villaluenga*, de la Serranía de Ronda, hay en su término varias aguas con impresion de azufre y azogue, que bebidas sanan los males de estómago crudos, promueven la orina, y excitan el apetito perdido.

En *Alozaina*, à espaldas del cerro de la dehesa de *Ardite* hay una fuente *herrumbrosa*, la que hace una nata muy azulada, y es muy célebre en toda aquella comarca, principalmente para los sugetos obstruidos.

En la Villa de *Alora*, y su término hay dos na-

Digitized by Google

nacimientos, uno de agua *herrumbrosa*, cuya virtud es lo mismo que la antecedente, y otro con impresiones de cobre y azufre, contra todo afecto cutaneo, aunque tenga sigilacion venerea. En dicho término, à distancia à mas de quarto de legua al pie de la sierra del agua en el arroyo nombrado *Sabinal* está otra fuente llamada *Hediondilla*, con las mismas propiedades y virtudes que la de *Hardales*, aunque con menos actividad, en la que se bañan algunos enfermos.

En el mismo término, y à distancia de legua y media de la Villa camino para Antequera en el cortijo de la *Sorda* hay un pozo nombrado de la *gerriza* con color de suero de leche, herrumbrosa, y con virtud desobstructiva.

De estas mismas aguas herrumbrosas hay en los pechos llamados de *Cartama*, que son muy experimentadas contra las obstrucciones, segun el Dr. *Bastea*: en el arroyo del *Peral*, y en muchas partes de los montes de Málaga, fuente del *Zerezo*, y lagar que llaman de *Bastant*: en *Periana*, à un quarto de legua de dicho Pueblo, en la fuente de la *Almanzora*, y en los demás Pueblos referidos, que todas son herrumbrosas para curar las obstrucciones.

En Juzcar de la Serranía de Ronda hay una cueva que llaman del *Agua*, experimentada para curar las ulceras antiguas, sarna, herpes, lepra, y otras enfermedades, de que no hay noticia, segun *Bedoya* en su tomo 1. de la Historia universal de las fuentes minerales de España pág. 264. hablando de *Archidona*, edic. en Santiago año 1764. Aunque preguntó, dice, al Cirujano de *Juzcar* sobre sus virtudes, escribe, no le respondió: Para estas enfermedades ya hemos dicho hay otras fuentes en *Alhaurin de la Torre*, *Coin*, y *Archidona*; pues aunque en dicha Villa asegura *Bedoya* no se encuentra cosa particular

de aguas medicinales, segun le avisó D. Juan de *Segura y Alva*, Médico de ella: yo he tenido mejores y mas ciertas noticias de sus fuentes minerales, que me comunicó el erudito Administrador del Duque D. Antonio Tomás de *Herrera*, sugeto muy instruido en todas bellas letras, y de una veracidad grande.

Por el término del Lugar de Genalguacil pasa el rio *Genal*, que tiene su orígen en *Igualeja*, cuyas aguas son especiales para curar llagas de las piernas.

Para el mal de orina, y piedra tiene otra fuente cerca del Pueblo llamada de *Collado*, y regularmente la *Fuente Santa*, por sus virtudes maravillosas, acreditadas con la experiencia.

En la Villa de *Ubrique* hay tres nacimientos de aguas minerales, dos de azufre para curar los humores cutaneos, y otro de hierro para las obstrucciones.

A media legua de la Villa de *Guaro* está el arroyo *Santo*, cuyas aguas son muy provechosas à las gentes y ganados, bebiéndolas, ò bañándose en ellas, para los que van de todas partes, y llevan sus ganados: A este fin despachó la Real Chancillería de Granada una Provision para que no se impida el paso à qualquier ganado que vaya à medicinarse en dichas aguas.

En *Casares* están los famosos baños del *Duque*, que en virtudes y fortuna son algo semejantes à los de *Bilo*, segun el Dr. *Barea*: son sulfureos, y muy experimentados para hipocóndricos, caquécticos, y otras muchas enfermedades.

Las fuentes de *Cartama*, y su sierra son muy experimentadas para obstrucciones, principalmente la de *Marquez*, à tres quartos de legua de esta Villa.

Todas las de los montes de Málaga son capaces de restablecer los estómagos mas arruinados, asegura el Dr. *Barea*.

Las

Digitized by Google

Las de la sierra de *Ronda*, que abundan de hierro, son muy provechosas para restablecer los enfermos de fibra laxa.

A una legua de Ronda, en el sitio llamado el *Alcornocal de Bogas*, hay muchas pequeñas fuentes *herrumbrosas*.

A un quarto de legua de dicha Ciudad, à espaldas de la cueva de S. *Anton*, y Virgen de la Cabeza, hay otra de la misma virtud, llamada *Fuen Santa*.

Otra de la misma nombrada del *Aceytero*, en el partido de *Cijuela*.

A tres quartos de legua de dicha Ciudad de *Ronda* está la fuente *hedionda*, mineral de azufre, en unas huertas à que dá nombre con sus baños, que es llamada tambien de la *Sarna*, para hombres y mugeres, freqüentada de mucho número de dolientes de afectos cutaneos, y otros achaques.

A un tiro de piedra de dicha Ciudad, en el cerro de la *Apedrea* está la fuente de las *Monjas*, de la que escribe el Maestro *Espinel* en sus relaciones de la vida del Escudero Marcos de *Obregon* fol. 185. edic. en Madrid año 1744. „ En Ronda hay otra fuentecilla „ que llaman de las *Monjas*, que nace mirando al „ Oriente, y en cerro, en bebiéndolas luego deshace „ la piedra, y en el mismo dia salen las arenas; y de „ esta se puede escribir un grandísimo volumen. „

Ext. No se canse Vm. mas en referirme tantas aguas medicinales, y concluya ya esta Conversacion con las de *Antequera*, que son tan famosas para el mal de piedra.

Mal. Daré à Vm. gusto en lo que me pide, y asi cerraremos con ella esta Conversacion.

Digitized by Google

AGUA DE LA FUENTE DE PIEDRA, *término de Antequera.*

Esta fuente tomó el nombre de la *Piedra* por su virtud contra el mal de piedra, ò cálculo en la orina. De ella hay mucha memoria en nuestros Autores antiguos: por sus virtudes la llamaron *Divina* los Romanos, como consta de la inscripcion que copiaré.

Para dar à Vm. una bella idea de ella, de su antigüedad, y virtudes, basta trasladarle lo que escribe nuestro célebre Historiador Ambrosio de *Morales* al fol. 51. de su *Descripcion de España*, baxo el nombre de *Antequera*, por estar à dos leguas de ella, al que han seguido nuestros Historiadores modernos.

„ La mas insigne, dice, de todas las fuentes de „ España, parece es la de Antequera, por la gran „ fuerza que tiene contra la terrible enfermedad de „ la piedra, que se engendra dentro de nuestros cuer- „ pos. Por esto se lleva por España mas de cien le- „ guas, y aun à Nápoles se ha navegado en nuestros „ dias. Porque tambien conforta mucho el estómago, „ y ayuda contra otras grandes enfermedades. Pónese „ muy gran recaudo en que no se haga falsedad de „ dar otra por ella, por esto si se lleva à los Lugares „ cercanos, los aguadores que viven de llevarla, se „ ponen guirnaldas de la yerba *Saxifragia*, de que la „ fuente está rodeada, y si llega la yerba fresca en „ la guirnalda, es señal de haber llegado à la fuente, „ y cogido el agua, por no haber aquella yerba sino „ allí en toda aquella tierra. Quando la llevan lexos, „ un Escribano dá testimonio de la persona, dia, mes „ y año en que se cogió el agua, y despues el Cura de „ la Iglesia sella los cántaros de manera que no se „ puedan abrir sin sentirse; y Escribano y Cura hay,

por-

Digitized by Google

„ porque poco à poco, por la freqüencia de los que „ van por el agua, se ha poblado de 30. años à esta „ parte allí un Lugar, y aunque la fuente se llama de „ *Antequera*, dos leguas está de aquella Ciudad, y la „ tierra, que tan aparejada es para criar la yerba *Sa-* „ *xifragia*, à quien se le dió en latin este nombre por „ la fuerza que tiene en quebrantar y hacer peda- „ zos las piedras en los cuerpos, comunica aquella „ virtud à la vena del agua, que por ella pasa.

„ Y de ser aquella tierra de esta naturaleza de „ producir aguas tan saludables, tenemos un testimo- „ nio de mas de 1300. años. Es una piedra que está „ agora en Antequera à la puerta del Hospital de la „ Concepcion: mas muchos son vivos, que saben co- „ mo se traxo dos leguas de allí de las ruinas de la „ antigua Ciudad de *Nescania* ::: Allí estaba la pie- „ dra en una huerta cabe una fuente casi tan buena „ como esta otra de que vamos tratando, de la qual no „ está muy lexos. Es Ara, y asi tiene estas letras.

FONTI. DIVINO.
ARAM. L. POST
HVMIVS. SATV
LIVS. EX. VOTO.

D. D. D.

„ Que dice en Castellano *Lucio Postumio Satulio* „ *por voto* que tenia hecho dió, y dedicó esta Ara „ de esta Divina fuente. Parece cierto, prosigue, que „ este Postumio Satulio sanó con el agua de aquella „ fuente de alguna enfermedad, y asi hizo voto de „ ponerle aquel Altar con su dedicacion, y llamarla „ Divina para declarar su excelencia, y celestial vir- „ tud. Es cosa harto notable, concluye, y digna de

„ ad-

Digitized by Google

„ advertencia, como há tantos años que la fuente de „ Antequera, y sus comarcas son tenidas y estima„ das por lo que en realidad de verdad son. „

El Dr. *Limon* trata difusamente de esta agua, moviendo sobre ella, y el orígen de sus virtudes muchas qüestiones, que no son de nuestro asunto: lo mismo el citado *Bedoya*, que vió lo que de ella escribieron varios Médicos, como el Dr. *Balboa*, D. Juan de *Segura y Alva*, Médico de Archidona. El que le dió relacion mas circunstanciada fué el Dr. D. Francisco *Criado y Balboa*, Presbítero, y Médico de Antequera, sugeto muy erudito y acreditado, quien habiendo hecho analisis de estas aguas, dice, que las trillas del arroyo que sale de esta fuente están pobladas de una yerba pequeña de diez dedos de alto, poco mas ò menos, con un tallito quadrado de un color inclinado à roxo; que produce con igualdad quatro ramillos à todas partes, y por ellos, y por lo alto muchas flores pequeñas azules y blancas, à racimos: la raiz es chica y delgada. Muchos herbolarios la tienen por singular, por no hallarse en otra parte. Llámanla *Canibano* los naturales, nombre ajustado al hueco del tallito, y la dán las mismas virtudes de confortar el estómago, de que está dotada el agua de la fuente; esto, dicen, hace sus operaciones por pasar por minerales de oro, de marcasitas, y acero.

Es su agua muy dulce, cristalina, y fria en el Verano. Por su singularísima virtud de curar toda enfermedad de piedras en los riñones y vegiga, y confortar el estómago; la han llevado à Italia, y hasta las Indias. A mas de estas virtudes, añaden los citados Médicos, tiene la de desopilar poderosamente à las mugeres, en sus faltas de evaquaciones menstruas, abrir las obstrucciones de los hipocondrios, higado, y bazo, pancreas, mesenterio, y utero, para todo lo

Digitized by Google

lo que es especialísimo remedio, advirtiendo, que en quantas observaciones se han hecho, no se encuentra alguna que no haya sanado el enfermo perfectamente, ò tenido considerable mejoría, y tambien los hidrópicos confirmados del humor que llaman *Anasarca*. Lo mismo sucede en las dolencias que tienen los vecinos y comarcanos; pues siendo crónicas, rebeldes, ò largas, recurren à las aguas de dicha fuente, principalmente en tercianas, quartanas, y otras enfermedades de vicio de estómago, y primeras vias. Con esto me parece he dicho à Vm. quanto basta para su instruccion, y que lleve esta noticia à su tierra, de cuya fuente tratan tambien los *Mohedanos en su historia literaria*, el erudito *Masdeu*, *Jordan*, y otros Historiadores antiguos y modernos.

Ext. No sabia yo fuese esta Ciudad y Obispado tan enriquecido de bienes de naturaleza, que tanto contribuyen à la salud pública, que tal vez no lograrán algunos por falta de estas noticias.

Ahora me acuerdo de lo que he leido en *Masdeu*, de que si se quisiese hacer un resumen de todos los minerales de España, crecería à un volumen muy grueso.

Mal. Yo creo no alcanzaría; pues hasta ahora no se ha perfeccionado este trabajo, que es una lástima no haya una obra de todas las aguas de España; pues aunque el Dr. *Limon* quiso ponerlas todas en su *Espejo de las aguas*, que imprimió en folio en Alcalá año 1697. ni las dió todas, ni son las analisis correspondientes, por no estar la Química en el estado que hoy: tambien, aunque *Gomez de Bedoya* comenzó su historia universal de las fuentes minerales de España, no dió à luz mas que los dos tomos 1. y 2. En vista, pues, de que no hay historia completa de las de España, juzgo

que

Digitized by Google

que nunca podrá serlo la que dice *Masdeu* pag. 16. del tom. 1. está trabajando el Señor Consejero de la Regencia de Austria, el Baron de *Crantz*, aunque se le hayan suministrado muchos libros Españoles para su obra de las *Aguas minerales de toda Europa*, porque como no están descriptas todas, las nuestras por exemplo, poco puede aprovecharse de nuestros libros. La obra debia trabajarse por partes en cada Provincia, ù Obispado, y entonces podria salir bien acabada. Pero dexemos esto, y pongamos fin à esta Conversacion: debiéndose continuar la siguiente con el Reyno vegetable.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION VII.

SOBRE ALGUNAS PRODUCCIONES DEL Reyno Vegetable, ò de las plantas medicinales silvestres, y hortenses mas particulares, que se encuentran en Málaga, y su distrito, con relacion de los vegetables traidos de las Américas, y otros Reynos, que prevalecen en nuestros terrenos y jardines, y de las virtudes de algunas.

Ex. He deseado mucho llegue la hora de que, enterado de las producciones ricas y abundantes del Reyno *Mineral*, me instruya Vm. en las del *Vegetable*, en el que es preciso, atendido el clima de este suelo, haya no pocas plantas medicinales, y para otros usos; pues he oido à varios curiosos, que à estas sierras, montes, y campos vienen muchos herbolarios de Cadiz, Sevilla, Zeuta, y otras partes à cogerlas para enriquecer las Boticas de sus Pueblos. Lo mismo he sabido sucede con las yerbas y plantas de la América, y otros Reynos, que aquí vegetan con muchas ventajas: y en fin, que si S. M. (Dios le guarde) y sus sabios Ministros supieran lo à propósito que es este terreno para toda especie de vegetables, tuviera aquí el mejor Jardin Botánico de todo el Reyno, entrando en él las mas particulares plantas Americanas.

Mal. Quanto han informado à Vm. es una verdad acreditada con la experiencia, como verá en la relacion que le voy à dar, no solo de las propias nuestras, sino de las Americanas y Extrangeras, que le referiré con separacion. En comprobacion de lo

Digitized by Google

que le digo, trasladaré à Vm. lo que tratando de estas costas escribe, como testigo de vista, el citado viagero *Bowles* pag. 124. „ La tierra de esta costa es „ excelente, y su clima meridional convida à traer „ plantas de América, y de otros Paises calientes, „ que sería el regalo, y la delicia de Europa„ &c.

Quisiera ser un herbolario y químico perfecto, con un conocimiento profundo, no solo de las plantas, sino de sus virtudes, para dar á Vm. una relacion arreglada à los sistemas de *Tournefort*, ò *Linneo*; pero soy peregrino en estas partes de la Física, y solo tengo una razon de las que me han comunicado varios Herbolarios, Boticarios, y Médicos de estos contornos, y Lugares del Obispado. Siguiendo sus observaciones, daré à Vm. las que sobre las virtudes de varias de estas yerbas tienen experimentadas algunos naturales, y pueden ser provechosas estas noticias para las gentes que viven en los campos sin mas auxîlio de medicina que las yerbas que ellos usan en sus enfermedades.

Como una de las dificultades del conocimiento de ellas es la variedad de sus nombres, pues los que se usan en una Provincia, no son conocidas por ellos en otras, he consultado con un sugeto muy inteligente y práctico, residente en esta Ciudad, quien me ha arreglado los mas de sus nombres sistemáticos à nuestro Castellano, españolizándolos segun el sistema de *Linneo*. He omitido los nombres Latinos, porque con aquellos científicos basta para que Vm. las pueda buscar, y saber de sus virtudes. Oiga, pues, ya la relacion de las que hay en los montes y término de esta Ciudad, sus campos, jardines, y varios Lugares de este Obispado.

Advertirá Vm. no hago la division que muchos Autores antiguos han formado de las plantas en ár-

bo-

Digitized by Google

boles, arbustos, matas y yerbas, por ser muy accidental è inconstante, como dice D. Antonio *Palau*, Catedrático segundo en el Real Jardin Botánico de Madrid, en su traduccion de las obras de *Linneo;* pues las plantas son baxas ò altas à proporcion de lo mas ò menos jugoso del terreno en que se crian. Comunmente se tiene por carácter distintivo de los árboles la produccion de yemas, y sin embargo el *Taray*, el *Ciprés*, y otros de Indias no las llevan; y asi el sistema moderno distribuye en siete familias los vegetables, à saber: *Hongos*, *Algas*, *Musgos*, *Helechos*, *Gramas*, *Palmas* y *Plantas*, en las que se comprehende la *Dendrologia*. Aunque tambien pudiera hacer otra clasificacion vulgar, y nada filosófica, dividiendolas todas en cinco familias ò clases, à saber, de *Yerbas* medicinales, alimenticias, y tintorias: en *Cañas*: en *Yedras*, ò plantas sarmentosas: en *Arbustos*, y en *Arboles*; me abstengo de hacer separacion alguna, por ser engorrosas, poniéndolas juntas, y Vm. podrá despues hacer las divisiones que quiera, y preguntarme quanto guste, para quedar enterado de todo. Las plantas son como siguen.

Agrimonia oficinal: Aristoloquia redonda y larga: Alhucema, ò Espliego de hojas cortadas: Altramuces: Arbejones: Acedera de hojas redondas: Aro: Armuelles: Acibar, *Aloé* ò Pita perfoliado variedado: Amaranto con hojas de romero: Amapolas de varias especies: Anea: Atocha: Aconito antora: Angelica Arcangelica: Angelica silvestre: Aquilegia: Astrancia menor: Agedrea satiba: Alchimila vulgar: Alcachofas: Achilea noble: Albahaca de varias especies: Albaquilla: Artemisa: Aloysia citrodora: Axenjos: Apio peregil: Apio de olor pesado: Arrayan: Alcaparras: Achicorias: Abro-

tano oficinal: Achimila, ò pie de Leon: Altea, ò vismalba: Anagalis aquatica: Avena: Adormideras: Algodon: Anis, ò matalahuga: Almoraduz: Acetosela: Adelfa: Adelfilla: Alfalfa: Acelgas: Agracejo oficinal: Alcarceña, ò yeros: Alcea vulgar: Alhelies amarillò y encarnado, dobles como rosas y sencillos: Alkekenge: Almendro comun: Almez: Alpiste: Axongera: Alcornoques: Alberchigos: Algarrobos: Atarfes: Acebuches: Aligustre: Azofaifos: Acerolo: Alamos blanco, negro, y espinoso: Avellano: Abulagas moruna y fina, y otros que, como en los siguientes, se me habrán pasado de la memoria.

Berros: Borraja oficinal: Buglosa ò lenguaza: Betonica oficinal: Bardana: Brusco con aguijones: Becabunga oficinal: Bermudiana: Bistorta: Bugula: Beleño: Belis menor: Bryona ò nueza blanca: Bryona negra: Batatas: Berzas de todos géneros: Ballico: Balsamina, Biznagas: Branca ursina: Box: Bolinas, Borrajas y Balsaminas silvestres, que producen sin cultivo las tierras del *Retiro* del Conde de *Villalcazar* de *Sirga*, y otras partes.

Calendula: Centaura mayor y menor: Cinoglosa oficinal, ò biniebla: Coloquintida: Cardamindo: Cardo manchado: Cardo santo: Calaminta montana: Celsia lineal: Cardiaca: Coniza squarrosa: Camedrios: Chamepiteos oficinal: Cloquearia oficinal: Coclearia armoracia: Cacalia con hoja de cuña: Cotyledon siempre vivo: Cinco llagas: Celidonia: Cartamo tintorio: Capuchina ò Cardamindo: Cantueso: Catapucia menor, ò tartago: Cola de caballo: Cicuta manchada: Chamedrios: Cohombro comun: Cohombrillo amargo: Consuelda: Culantrillo: Cebolla albarrana: Chirivias: Colutea arborescente,

ò

Digitized by Google

ò espanta lobos: Coliflores: Centeno: Cambronera comun: Cañamo: Caña comun: Cardo corredor: Cardo lechal: Cardo yesquero: Cardillos, ò tagarninas: Cerraja oficinal: Collejas: Corehuela silvestre: Chiringo: Castaños: Cerezos: Ciruelas de todas castas: Camuesos: Cidros: Chopos: Coscoja real, y morisquilla que produce la grana: Cornicabra: Cañaheja: Cañas dulces: Cantueso: Cipres, &c.

Dictamo falso: Delfinio de varias especies, ò Pterocarpo Drago: Doradilla: Diamela: Damasquina: Durasnos: Damascos: Durillo, &c.

Esmilace áspera: Espárragos blancos, trigueros, y amargueros: Escordio: Eneldo: Encina: Escabiosa oficinal: Eneoro de tres caritas, ù olivilla: Eleboro blanco: Eleboro negro: Eufrasia: Escorzonera: Escaramujo: Espadaña: Esparraguera: Espinacas: Escarolas: Ensaladas de varias yerbas: Enredadera encarnada: Enebro: Espino prieto, &c.

Fumaria oficinal, ò palomilla: Ferula tingitana, con olor de anis: Fresas: Fresnos, &c.

Gamon con hojas de cebollas: Gamon ramoso: Gamon fistuloso: Gualda de tintes: Geranio manchado: Galega: Grama: Genciana: Girasol comun: Guisante de huerta, y de flor: Granados de todas especies: Gaucinas: Gayombas: Garbanzos, &c.

Hinojo comun: Hinojo marino: Horminio: Higuera de india, ò apuntia, ò higuera de tuna, ò de pala: Hipericon horadado: Hisopo oficinal: Helianto annuo, ó coronilla de Rey: Horminio, ò cresta de Gallo: Haya: Higuereton de tres especies: Habas, &c. Imperatoria oficinal: Iberis siempre en flor, &c. Jabonera: Juncia redondilla y larga: Jalapa, ò maravilla: Jalapa de tres especies: Juagarzos, &c. Laureola: Lengua de buey: Lengua de cierbo: Linaria: Lavendula dentada: Lirio de los va-

Digitized by Google

valles : Laurel : Levistico : Lepidio de hoja ancha: Legumbres de todos géneros : Leucoyo de Primavera : Lino : Linaza : Lentisco : Lechitrezna, ò tytimalo : Llanten oficinal: Llanten zaragatona: Llanten mayor : Llanten lanceolado : Lenteja comun : Lienis : Lila comun : Limones de todas especies, agrios, dulces, reales, suties, capuchinos : Limas agrias y dulces, &c.

Maravilla ahonquillada : Maravilla de flor larga, Mejorana : Meliloto oficinal : Marrubio : Mercuriales : Melisa : Maro de cortusio : Mimosa sensitiva : Mimosa virgata : Martinia annua : Mastuerzo: Matricaria : Manzanilla : Mil hojas : Mirris : Mesto, ò encina equilope : Malva de todas especies : Moho esfero cefalo, ò con cabezuela redonda: Moho embolo : Madre selva : Mais : Mimbres, Madroño : Mijo cultivado, y del sol : Majoletos : Mostazos : Manzanos de todas especies, y silvestres : Membrillos : Melocotones : Mata gallos, &c.

Nepeta, Nepetela: Neguilla : Ninfa : Nisperos: Nogales : Naranjas de todas especies, agrias, dulces, chinas, y otras que llaman *Caxeles* de un agridulce muy suave y delicado: Navos largos, y redondos,&c.

Orchilla : Oregano comun : Oregano mejorana: Ortiga comun : Ortiga que quema : Ononide arvense, ò gatuña : Orozuz, ò regaliza, &c. Parietaria oficinal : Pimpinela grande : Pimpinela saxifraga: Poleo montano : Pulmonaria manchada : Prunela de flor grande : Poligonato : Phitolaca Decandra : Primavera, Presera, ò amor de hortelano: Polipodio: Papas: Pelitre : Peonia : Palma mayor : Palma menor, ò de palmitos : Pepinos : Pinos reales, y bravios: Pinzapos : Priscos, Perales de todas castas : Peros lo mismo : Peruetanos : Pitas : Pie de gallina : Pie de liebre hortense.

Que-

Digitized by Google

Quexigos, especie de carrascas: Quina de Europa, que es la raiz de la *Genciana*, muy parecida à la Aristoloquia larga: Quixones finos, ò pie de gallina muy semejante al hinojo, con flor blanca muy olorosa y gustosa: Quixones amargos, ò borricales, &c. Ruibarbo: Racimillo: Roqueta: Ricino: Regaliza ù orozuz: Romero: Ruda: Ruda galega: Rubia tinctorum, ò de tintoreros: Remolachas: Retama de flor: Roble: Rábanos blancos, encarnados, redondos, largos, y de otras especies, &c.

Serpilio: Saxifragia: Scofrularia: Solano de fruto grande: Scabiosa atropurpurea: La Sorpio Siler: Sida abutilon: Salvia oficinal: Sanicula europea: Sinfito tuberoso: Sinfito mayor: Solano bonariense: Stapelia variegada: Satirion: Salvia esclarea: Salvia etiope: Sandalos: Sen de España: Sauce babilónico: Sanguinarias: Sabina: Servos: Sauce blanco salado: Sarga, &c. Tythimalo, ò lechitrezna: Tomillo comun vulgar: Thaspio arvense: Tusilago petasitis: Tusilago fargara: Tanaceto vulgar: Tropoleo mayor: Tropoleo peregrino: Tormentilla: Torongil oficinal: Taray comun: Torvisco: Trebol: Texo: Terevinto.

Veronica oficinal, Veleño, Vinca pervinca, Verbena oficinal, Verbena de buenos ayres, Valeriana phú, Valeriana oficinal, Valeriana rubia de flor blanca, Ulmaria, Viburno opulo, Verbasco ò gordolobo, Violetas de dos clases, Virga aurea, Verdolaga, Vides de todos géneros, Viznagas, &c.

Xenabe ò mostaza, Xaramago, Xara estepa y pegajosa, Xara comun, &c. Yerba terrestre, Yerba puntera, Yerba mora, ò solano, Yerbas cordiales de todas clases, Yerba buena, y Yedra arborea.

Zabila variedada, Zamarrilla, Zanahorias, Zarza, Zargatillo, Zumaque, que nace silvestre en los cam-

Digitized by Google

campos, y como una parte del comercio se planta tambien y beneficia ya en muchos Lugares, principalmente en *Mollina*, y podia extenderse mas, porque vegeta aun en las tierras mas endebles è inútiles, y es buscado por los tintoreros nacionales y extrangeros.

YERBAS Y FLORES DE JARDIN.

Arañuelas, Alhelies de muchos géneros, Alelluyos ò viburno opulo, Aromo, Amapolas comunes y extraordinarias, Azucenas, Anemones muy raros y hermosos, Asteres de varias especies, Alceas hermosas, Adonis, Amarantos de tres colores. Bulbosas de todas especies, Bubon de Macedonia, y Buplouro de hoja larga. Claveles de varias especies, Chiringos, Cuerno (flor del) Canarios, Caracoles. Diamelas. Eritrina coralodendro, Espuelas de varias colores, Enredaderas de muchas clases, ò arbustos sarmentosos con que se hacen espalderas en los jardines. Fresas, Flor de Pasion, ò *Pasiflora*. Genfrenas de varias colores, Galas de Francia dobles, Girasol. Hedisaro canadense, y coronario con flor blanca, Helianto de muchas flores. Indico de flor sencilla. Jazmines, Jacintos, Junquillos olorosos de varios géneros. Lis (flor de) Lagarto (flor del) Maravillas, Malvas sencillas y dobles de varios colores hermosísimos. Nardos de géneros muy distintos. Perpetuas muy varias, Preciosillas. Ranunculos de varias especies, Rosas de colores singulares, y muchas de todo el año. Tulipanes, &c. y otras muchísimas extrangeras, que son de nombres no conocidos, y adornan varios jardines de Comerciantes y Patricios.

Yer-

Digitized by Google

Yerbas salseras de algunas especies, Yerbas olorosas de las mismas, Yedra, &c.

PLANTAS AMERICANAS, Y DE LAS INdias Orientales, ò que se juzgan de aquellas regiones, y de otras, que vegetan y fructifican bien en Málaga, y algunos de sus Lugares.

Algodon herbaceo, que se cria en muchos huertos, jardines, y campos, y del que se podría hacer algun comercio fomentando su plantío: se cree originario de *Siam*.

Amor (arbol del) ò *Cersis Siliquastro* es de alta estatura, sus flores del color del azafran de Indias, nacen en el mismo tronco, de que se viste con mucha hermosura. Lo hay en el jardin del Hospital de Sta. Ana. Crece en Cataluña, Narbona, y en otras partes. Dificulto sea esta planta Americana, aunque no sea indigena Española. Otros la llaman *Foripondio*.

Hay otra especie de esta, que tiene las hojas lampiñas, propias del *Canadá*.

Agave de tres especies, lo hay en algunos huertos de esta Ciudad.

Añil Indico ò *Isatide*, yerba parecida à la albahaca, de la que se conocen quatro especies. Se duda sea Americana, si no es que tal vez sea originaria de la *India*, que confunden muchos con la *América*. En la huerta de *Almayate*, que sigue.

Aguacate, arbol traido de la América, que produce una fruta mayor que las peras mas grandes, y de su figura. Criase en huerta del Excmo. Marqués de *Sonora*, partido de *Almayate*, hácia Velez-Málaga.

Aguacate, fruto del arbol llamado *Laurel persea*, fruta de la América.

Arbol de la vida, parece se traxo à Francia del *Canadá*, el que crece en la *Siberia*: se halla en varios huertos de esta Ciudad.

Arbol pudico: V. *Sensitiva*.

Arbol del coral, lo hay en el huerto de la Aurora del Espíritu Santo, y en algunas casas particulares.

S. Agustin (yerba de) arbusto muy eficaz para curar la gangrena; se cria en esta Ciudad.

Alstroemecia V. Peregrinas del *Perú*.

Bonetes de Cardenal, ò *Ipomea Quamoclit*, nombre Americano, lo hay en esta Ciudad.

Caeao, arbol que produce esta fruta en unas mazorcas como pepinos puntiagudos de color morado y amarillo: se plantó en la hacienda de campo de D. Pedro de *Ortega*, Administrador general, y Regidor de esta Ciudad, llamada *S. Isidro de la Vega*.

Chopos de la Carolina, los hubo en la Plazuela de la Merced, donde crecieron pronto, y no sé por qué se secaron; los hay en dicha hacienda de *S. Isidro de la Vega*.

Cedros traidos de América, se han propagado en varias partes de nuestro Obispado, principalmente en la referida huerta de *Almayate*; de esta se llevó un planton de dos varas, criado en ella, al Sr. D. Carlos III. que de Dios goce, que S. M. mandó plantar en sus jardines de Aranjuez. Los de *Almayate* están muy frondosos. En España hay otro cedro llamado hispano, que es el *Alerce*, y lo mismo el *Enebro* y *Sabina*.

Coco, arbol especie de palma, que produce esta fruta Americana, se plantó en dicha hacienda de *S. Isidro de la Vega*.

Claveles de la China son muy comunes.

Cla-

Digitized by Google

Clavelon de Indias, cuya planta se llama *Otoná*, lo hay allí mismo.

Culén ò *Psoralea Americana*, lo hay en el jardin de S. Felipe Neri; duda uno de los Botánicos modernos, que el *Culen* sea Americano. Yo he leido en la novísima *Historia del Reyno de Chile* de D. Domingo Josef de *Arquellada*, ya citada, pag. 174. que es originario de *Chile* donde nace espontaneamente, adquiriendo à veces la altura de un arbol mediano: la llama *Psoralea glandulosa*, de la que añade hay otra especie que llaman *Culén amarillo*. Sea lo que fuere de su orígen, para nuestro intento basta que el que vegeta en dicho jardin, y en otras partes, fué traido de la América.

Sus virtudes son muy específicas contra las indigestiones, tomado como el *Té*, y contra las lombrices; es sudorífico, y bueno para refriados. En el Diccionario de *Terreros* se lee es una especie de *Canchelagua*: otras la llaman *Albahaquilla*, segun *Quer* en su *Flora Española*.

Chirimoyos hay muchos en dicha huerta de *Almayate*, que dán ya fruto: casa del Consul de Olanda; los hay tambien en *Velez Málaga*; *Benamocarra*; en el *Retiro*, casa de recreación del Conde de *Villalcazar de Sirga*, y en la hacienda de *S. Isidro*: su fruta me aseguran es tan buena en tamaño y gusto como la mejor de América.

Diamelas, ò *Nictantes Sambac*, vegetan en la India, y en muchas partes de Málaga.

Higuera de tuna, *de pala*, ò la *Opuntia*, que llaman de Indias, es comunísima en esta Ciudad, y todo el Obispado; à mas de sus higos, à que hay muchísima aficion, sirven para bardas de los huertos y viñas, por la gran defensa que hacen sus hojas espinosas en forma de pala, por lo que los antiguos

las llamaron *Escudos Macedónicos*, como escribe *Covarrubias* en su Tesoro de la Lengua Castellana; asegura, que el que come su fruta parece que orina sangre. Si esta planta es Americana, Africana, ò de la India, en cuyas regiones abunda, y que de ellas se traxo à España, lo dexo à los eruditos averigüen de donde nos las traxeron.

Nogal traido de la *Luisiana* ha crecido hasta 8. varas en el Retiro, ò Sto. Tomás, el que aun no ha echado fruto.

Papayo, arbol cuyo fruto es del tamaño de nuestros melones regulares, el que nace en el arranque de las hojas, pegado al mismo tronco, que desde la mitad se cubre de *Papayos* que echa todo el año.

Pita, *Aloes*, ò yerba de las *Indias*, como la llama *Covarrubias*, es muy comun en todas las partes meridionales de España, y en nuestras costas abunda, y vegeta con grande corpulencia, puede hacer un gran ramo de industria su hilaza: es muy util para bardas de las huertas.

Pimienta de Tavasco, ò *Malagueta*: de este arbol hay tres en dicha huerta de *Almayate*, y en la hacienda de *S. Isidro*. De este arbol, y su fruto tiene escrita y publicada una descripcion muy curiosa D. Casimiro *Ortega*, muy propia de su intruccion y talento.

Pimenton, arbol de la Pimienta, Americano, lo hay en algunos huertos de esta Ciudad, es arbol silvestre, pues no produce fruto alguno.

Palmas, vegetan muy bien en varias partes de Málaga, y sus campos.

Platanos Americanos, los hay en distintos pagos, los que echan fruto. Esta no es planta nueva de la América, aunque hay algunos venidos

de

Digitized by Google

de allá. En el tiempo de los Romanos hay noticia los habia, como el que plantó Julio Cesar en Córdoba, del que hacen mencion *Marcial*, y otros Autores.

Platanos del Canadá, se crian en varias partes, pero duran poco, como sucedió con los que habia en la Plazuela de la *Merced*.

Peregrinas del Perú, ò *Alstroemia*, con variedad de flores, ya carmesíes, ya de color de grana, jazpeadas y amarillas, las hay en el Real Jardin Botánico, calle de la *Victoria*, donde vegetan con grandes ventajas otras muchas plantas extrangeras, è *indigenas*.

Robles de América, en dicha hacienda de *S. Isidro*.

Sensitiva, es oriunda del Brasil, la hay en algunos huertos y jardines: llámase tambien *arbol pudico*, vegeta en dicha huerta de *Almayate* la traida de América nuevamente. Llámase asi porque en tocándola se recogen sus hojas y retiran entre sí, hasta que poco à poco vuelven à su positura regular, y asi parece siente que la toquen: echa solo un tallo ramoso con hojas pulidas y pareadas al un lado.

Tabaco, es planta muy comun en Málaga, y si no fuera prohibida, vegetara tanto como en la América.

Tamarindos, los hay en dicha huerta de *Almayate*.

Tomates de Buenos Ayres, los hay en la hacienda de *S. Isidro*. Es arbusto muy fructífero, siendo su fruta del tamaño y hechura de un alcaparron grueso, con gusto del tomate nuestro.

Vergonzosa, planta Americana: la confunde *Terreros* con la *Sensitiva*; pero otros dicen son dos plantas distintas.

Has-

Hasta aquí los nombres científicos de las plantas Malagueñas, mas acomodados al sistema de *Linneo*, de que he podido acordarme, no dudando se me habrán olvidado muchísimas, y otras por cuyos nombres provinciales no se pueden conocer en los índices del Naturalista Sueco; y referirlas todas es asunto sobre mis fuerzas y conocimiento, pues hay aquí quantas plantas son oficinales.

Ext. Segun la multitud, aun de las que Vm. me acaba de referir, tuvieran Málaga, y los Lugares de sus términos una botica muy surtida para la curacion de todas las enfermedades, si supiéramos las virtudes de todas ellas. Por esto dixeron Mr. *Vayrac*, y *Laet*, citados por *Masdeu* tomo 1. pág. 45. que apenas hay palabras con que poder explicar la abundancia de yerbas de pasto, olorosas, y medicinales de que están llenos los montes y campos del Reyno de Granada, de que es gran parte este Obispado.

Mr. *Bowles*, que Vm. me ha citado con tanta razon por haber sido testigo de vista, expresa pág. 122. que á una hora de paseo al Oeste de Málaga hay unas huertas à 200. pasos del mar, y casi à su nivel, cercadas de pita, ò acivar (*Aloes*) y de higueras de Indias (*Opuntia*) cuyas puntas hacen impenetrables las bardas. A las sombras de estas dos plantas nacen dos especies de malvas; otras dos de lechitrezna (*Tithymalus*) el pico de cigüeña menor (*Geranium*) una especie de maravilla (*Caltha, vel calendula*) otra de Borraja (*Buglosa*) el gamon menor con hojas de cebolla (*Asphodelus*) la parietaria, una especie de oregano (*pseudo dictamus*) la *ferula* con olor de anis; la acedera (*Oxalis, seu acetosa*) mercurial, cardo manchado, espliego de hojas cortadas, yerba buena, ò *menta* (*Sclarea*, seu *hormi-*

num

num sativum) amarante con hojas de romero *Elichrysum*, amor de hortelano, ò *presera* (*Aparine*) sanamunda (*Cariophillata*) yerba mora (*Solanum*) lechuga, pan y quesillo (*bursa pastoris*) palomilla (*Fumaria*) ortiga y espárrago blanco. Muchas de estas plantas, prosigue, nacen tambien en la arena al diente de las orillas del mar, como el *gamon*, la *maravilla*, el *cardo manchado*, *espárrago blanco*, *yerba buena*, y *yerba mora*, que las ví en flor, y en fruto à primeros de Enero: asimismo habia allí cantidad de amapolas (*Glaucium*) como las que hay por todo lo interior de España. He referido, dice, por menor estas plantas porque son oficinales, y de uso bastantemente freqüente.

Durante las fiestas de Navidad, continúa, llegué à Málaga, y ya los guisantes eran tan comunes, que se vendían en la plaza. Refiere tambien las plantas que vió crecer en el camino de Málaga à Motril, como son el hinojo marino (*Crimum maritimum*) armuelles (*Atriplex*) beleño, lampazo ò bardana (*Lapathum*) presera ò amor de hortelano (*Stramonium*) linaria, capuchina (*Cardamindum*) &c.

Mal. Bien pudiera *Bowles* haber añadido, que desde Noviembre hay habas verdes: en Enero habichuelas verdes, alcachofas, y otras muchas hortalizas: todo el invierno tomates, claveles, rosas, y muchísimas flores y yerbas olorosas, muy frescas y verdes.

DI-

Digitized by Google

DIFERENTES CASTAS DE UVAS, O VIdueños de Málaga, sus vinos, pasas, &c.

Ex. Quedo muy complacido con la relacion tan circunstanciada que me acaba Vm. de dar de todas las plantas Malagueñas; pero he extrañado mucho, que procurando Vm. hacer visible lo fructífero que es este terreno en todo género de plantas, siendo tan famosas estas viñas, y tanta la variedad de sus vidueños y géneros de uvas, no se haya detenido à darme la relacion de ellas mas menuda y completa, contentándose solo con referirlas en comun; y asi le ruego me haga de ellas una lista mas extensa y comprehensiva de quantas producen estos campos, y montes.

Mal. Juzgando le sería molesta no se la he dado, y porque hablo en un Pueblo en que parecería ociosa, por lo sabida que es; mas pues Vm. la querrá llevar à su tierra, voy à cumplirle su deseo, que no dexará de contribuir mucho al crédito de esta Ciudad.

Aunque solo *Democrito* juzgó poder contar todas las diferencias de vides, no hay duda fué esta mucha presuncion, que no podria cumplir si se hubiera puesto à ello, por contextar los mas prácticos, que son innumerables. *Plinio* en su lib. 14. c. 2. se contentó con referir las mas célebres. *Virgilio* en el lib. 2. *Georg.* v. 10. protestó no las podia numerar, aunque en esto usó de algun hipérbole:

Sed neque quam multæ species nec nomina quæ sint
Est numerus; neque enim numero comprehendere refert.

Por esto me ceñiré à nombrar solo las mas conocidas, y las mas celebradas para las pasas, vinos, y regalo de la mesa.

El citado Naturalista c. 1. tratando de la naturaleza

leza de las vides, hace relacion de algunos vidueños semejantes à los de nuestras cepas en su formacion, sin arrimo alguno que las sostenga, bastando à su grueso la brevedad del mastil. Las uvas que producen son las siguientes, ò de las que tengo noticia individual.

Pero Ximen: ya queda dicha la calidad de estas uvas, que dan el famoso vino de su nombre.

Jaen blanco: este vidueño es muy comun y conocido en todas partes de España: es tan propio de ella, que à su uva la llamó *Plinio* con el nombre solo de *Española*, segun su comentador *Huerta*. Sus racimos son grandes, apretados, los granos gordos y redondos, ásperos al comer, y el hollejo delicado quando les llueve, por lo que son muy expuestas à podrirse; es buena para colgar quando no le ha llovido, por su natural duracion, que la dió el nombre de *Duracina*, con que la llaman otros antiguos, Es muy estimada de la gente comun, y de ella se hacen muy buenas pasas de *Legia*.

Jaen doradillo: esta uva tiene el color como dorado, de donde tomó el nombre: su pellejo es algo menos tierno que el de las blancas, son redondas, ásperas al comer, y con algun fruncido sus granos.

Jaen prieto: Este color tienen sus uvas, tirando à negras: son chatas, hollejo delgado, dulces, y los racimos grandes, apretados, y de buen gusto.

Tempranas: las hay blancas y negras; aquellas son de color algo verdes, chatas, racimos gruesos, hollejo delgado, muy dulces al paladar, y las mejores para comer: las negras solo se distinguen en el color, siendo iguales en todo lo demás. Llámanse *Tempranas*, porque son las primeras que maduran, Plinio las llamó *Forenses*, porque madurando tan temprano se vendian mejor en la plaza, por su her-

Digitized by Google

mosura y bondad : otros las llaman *Albanas*, de las que habló *Horacio*.

Almuñecar, ò *largo:* las uvas de este vidueño son largas, como lo dice su nombre, y se vé en las pasas que hacen de ellas : su pellejo es recio, sus racimos floxos, y de un tamaño regular, son blancas, y dulces: las mejores son las de los partidos tempranos: poco se comen, y de ellas se hacen pasas de sol muy buenas, y tambien suelen pisarse con el *Pero-Ximen*, con el que hacen buena mezcla.

Moscatelon: las uvas de este son gordas, algo mas largas que redondas, hollejo recio, comer muy dulce, racimo floxo regular, y de color dorado. Llámase *Moscatelon* por su tamaño, que es bastante grande : otros lo llaman *Moscatel Flamenco*. Su olor y sabor es como almiscle ò mosqueta, de lo que le pudo venir el nombre castellano. *Plinio* llamó á toda uva moscatel *Apiana*, à la que le dieron el nombre las abejas, por ser de ellas muy golosas, tienen buen comer ; de ellas, y principalmente de las que siguen, se hace el vino moscatel, y muy ricas pasas del *Moscatelon*.

Moscatel morisco, ò *fino:* las uvas de este son menudas ; pero de mas olor, y mejor sabor que el *Moscatelon:* son redondas, hollejo fuerte, aunque no tanto como el antecedente, y para los mismos usos, aunque es mas tardo para pasarse.

Montuas: estas tienen los granos redondos, de color verdion, ásperas al comer, racimos gruesos, y hollejo delgado.

Vigiriego: este vidueño es algo parecido al *Montuo* : grano redondo, color verde, racimo regular, el comer áspero, y hollejo duro.

D. Bueno: el nombre solo de este vidueño está diciendo su bondad, correspondiendo al fruto: su uva

es

Digitized by Google

es regular, redonda, hollejo delgado, dulce al comer, racimos grandes, apretados, y de color algo verde como la *Temprana*.

Marbellí: el racimo de estas uvas es floxo, de color dorado, suave y delgado el hollejo, ni redondas ni largas, algo puntiagudas, y muy gustosas al paladar.

Alicante, ò tinto: la uva de este vidueño es muy menuda, negra y áspera; no sirve para comer, y solo para dar color à otros mostos, con el que hacen vinos tintos.

Mollar Sevillano: su uva es gorda, redonda, negra, de hollejo muy delgado, comer dulce, estando bien madura, y sus racimos grandes y floxos.

Mollar moriseo: en todo es como el *Sevillano*, à excepcion de sus granos, que son mas menudos.

Gerónimas: son largas, racimos gruesos, algo doradas y coloradas, pellejo delgado, y comer dulce.

Ubies: son negras, redondas, gruesas, hollejo delgado, muy dulces al comer, racimos gruesos y apretados.

Corazon de cabrito: las uvas de este son coloradas, largas, pellejo muy duro, comer gustoso, sus racimos gruesos y apretados, y sus granos parecidos à su nombre, del que lo tomarían.

Quebranta tinajas: son sus uvas blancas, algo verdosas como las *Jaenes*, no muy redondas, hollejo grueso, racimos regulares, ásperas al comer, y dán poco zumo: tambien las hay negras.

Cabriel: este es un vidueño muy nombrado en Málaga por la casta particular del vino de su nombre, que se hace de él, muy al contrario del *Pero-Ximen*, de que gustan algunos que quieren vinos broncos: su color es negro, sus granos redondos, dulces de comer, hollejo, ni duro ni delgado, y sus racimos floxos y regulares: se suele colgar para el invierno.

Digitized by Google

Castles: las hay blancas y negras, y solo en el color y forma de sus racimos se diferencian: son redondas, dulces al comer, su pellejo ni fuerte ni delgado, los racimos de las blancas son apretados y gruesos, y los de las negras floxos y regulares, aunque hay tambien algunos apretados.

Perrunas: el nombre solo de estas uvas está diciendo su ninguna bondad: son de color verde, gordas, hollejo grueso, racimos regulares, pero muy ásperas al comer, aunque en algunas partes son mejores.

Albillas: en tiempo de *Plinio* llamaron à estas uvas los Españoles *Albuelas*, segun *Huerta* su traductor: son algo semejantes à las tempranas, pero mas menudas, los racimos muy apretados, y gustosas al comer. *Herrera* dice son las mejores uvas de todas; sin duda no probó muchas de las que van referidas.

Uvas de Loja: estas son blancas, dulces al comer, hollejo fuerte, racimo regular: tomaron su nombre por haberse traido su planta de la Ciudad de *Loja*, Arzobispado de Granada.

Lanjaron: tomó este nombre su uva por haber venido sus sarmientos de este Lugar à 7. leguas de Granada, en el valle de *Lecrin:* son especiales, y se conservan colgadas para el invierno: son semejantes à las de *Loja*, aunque algo mas redondas, dulces al comer, y los racimos grandes.

De Sta. Paula: esta uva es de bello gusto para comer, por lo delicado de su hollejo, y dulzura: es larga, blanca con color de cera, y racimos floxos.

Fr. Gusano: son muy semejantes à las uvas de *Loja:* blancas, y algo largas.

Teta de negra: este vidueño produce las uvas de su color, gordas y largas, su comer áspero, hollejo du-

Digitized by Google

duro, racimos gruesos, y solo buena para comer.

Teta de baca: de estas hace mencion *Plinio* con el nombre *Bumasti* Griego, que equivale al *mamma* latino: *Harduino* añade, que sus racimos en hechura y tamaño son semejantes à su nombre: son buenas para comer.

Torogies: estas uvas son buenas, redondas, hollejo delgado, comer bueno, y muy gustoso, su color algo dorado de color de cobre, y sus racimos regulares.

Lairenes: son blancas, algo verdes, redondas, hollejo delgado, comer regular, y lo mismo sus racimos.

Cruaznos: los granos de sus racimos son colorados, redondos, hollejo delgado, agrios al comer, y sus racimos apretados.

Verdejas: este color les dió el nombre: son menudas, hollejo delgado, comer agrio, y sus racimos apretados, aunque en algunos Lugares del Obispado son gordas, y muy dulces.

Corinto: por lo menudas que son estas uvas, deben tener el último lugar: es uva muy estimada para el gusto y golosina, por ser muy sabrosas; no suelen tener güesquecillos: hechas pasas, se aderezan con ellas algunos quaxados, y guisados extrangeros, y no sirven para otra cosa.

Estas son las castas ò especies de uvas que han llegado à mi noticia, y de las que se hacen los famosos vinos y pasas Malagueños, à lo que ayuda en lo principal el terreno de estos montes; pues aunque las mas de estas hay en otras partes, nunca sus vinos salen con lo fragrante, dulce, y espiritoso de los nuestros, y lo mismo las pasas, con otras utilidades que se sacan de estas vides.

Ext. Ya que Vm. se ha tomado trabajo tan prolixo, espero tenga la bondad de referirme tambien algu-

Digitized by Google

gunas castas de vinos, y demás utilidades que logran los viñeros con el cultivo de sus viñas tan famosas en la Europa.

Mal. Era empresa larga si hubiera de formar la relacion circunstanciada de todo lo que Vm. me pregunta; pero le diré lo que baste para que pueda hacer juicio de algunos de estos vinos que hacen la mayor parte del comercio hoy tan floreciente de este Pueblo.

OTROS VARIOS VINOS.

Ya dixe à Vm. en la Conversacion III. la bondad del *Pero-Ximen*, y del tierno: à mas de estos, que son los principales, hay otros muy estimados, como son el *Moscatel*, que se hace de las uvas moriscas de este vidueño, que son las mejores por su mayor color y sabor. El *Tinto* es muy estimado, este color dá al *Pero-Ximen* la uva tinta referida, muy asoleada, y desgranados todos los racimos, para que no entren en la pisa, ni el pezon, ni el escobajo, que es el mejor y mas prolixo modo de hacerlo: ambos son muy especiales, como el de *Guindas*, que no tiene de ellas mas que el sabor, poniendo en el *Pero-Ximen* una rama al tiempo de brotar.

Otro vino hay famoso, que es llamado aquí de *Lágrima*, y en otras partes *Virgen*, y de *Gota*. Del monton de la uva pisada, y puesta en un rincon del lagar, se vá blandamente destilando por sí mismo sin ayuda alguna extraña una porcion de mosto, sin mas presion que la que hacen unas uvas sobre otras, al que llaman de lágrima, porque sale gota à gota como las lágrimas de los ojos: tambien suele hacerse desgranando las uvas, y pisándolas despues sin extrujarlas con la viga. Los Griegos conocieron este vino,

Digitized by Google

no, y le llamaron *Protopon*, ò vino que se destila antes que se pisen las uvas, que aquí tambien suele recogerse alguno asi destilado; pero por lo comun, y regular de hacerlo, es como se ha dicho antes. Vea Vm. à *Plinio* lib. 14. c. 9. y à *Columela* lib. 2. c. 27. De este se hace poco en Málaga, y solo para el gusto y regalo, por ser siempre muy estimado de la gente fina, que lo saca por postre en sus mesas, siendo de la substancia solo de la uva, sin aderezo alguno ni composicion.

Para la gente pobre, y trabajadores de los Lagares se hacen otros vinillos endebles, como el *Agua pie*, y el de *Lias* ò *Heces*, pues la industria ha hecho aprovecharlo todo; y otro mas inferior al *Agua pie*, que llaman *Nieto*. No entienda Vm. que esto es hoy solo en Málaga; pues en tiempo de Plinio se les daba de éste à los trabajadores, como escribe en el cap. 10. del lib. 14. al que llama *Lora* ò *Lorea*, y los Griegos *Deuterias*, ò vinos *secundarios*, porque era de lo que se exprimía segunda vez en el lagar, del que pone tres diferencias, segun el agua que se le añadía.

Del vino de *Heces* hace memoria *Caton de Re rústica* c. 154. al que llama *Vinum fæcatum*, por las heces de que sale. En su tiempo, segun la descripcion que pone, se hacia como hoy, con la diferencia de que no ponian las heces de las botas, y tinajas que llamamos *Lias* en saquillos de lienzo fuerte, sino en canastillos de varetas de olivo, *Ficinas olearias*. No quiero privar à Vm. de sus palabras, pues ellas descubren todo el mecanismo con que lo hacian, para que se vea, que nada hay nuevo en lo que parece vamos adelantando, y que siempre es bueno leer los libros antiguos: *Vinum fæcatum sic facito*, escribe Caton. *Ficinas olearias duas illi rei habeto: eas fæcibus impleto sub prælumque subdito exprimitoque.* Asi se hacía

Digitized by Google

cía este vino por los años 200. antes de Christo, en que florecía Marco Porcio *Caton* el Censor, el primero que escribió en latin de Agricultura.

Ext. No sabe Vm. el gusto que me dá en apoyar estos inventos, que hoy parece son nuestros, con Autores antiguos. En seguida deseo saber si un vino llamado *Clarillo*, ò *de azufre*, que los Comerciantes hacen, y con que componen y vigorizan los vinos endebles para que no se tuerzan, y guardan tambien para otros muchos usos, de qué tienen el secreto, lo conocieron los antiguos, y cómo se hace, que tal vez me podré aprovechar de estas noticias, que siempre serán útiles para los que tratan de perfeccionar este licor generoso, en que tambien se pueden interesar las muchas Sociedades Patrióticas que con tantas ventajas florecen en el Reyno.

Mal. Ya es tarde para poner todo esto en la presente Conversacion; y asi lo dexaremos para la siguiente.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION VIII.

CONTINUACION DE LA ANTECEDENTE, en la que se prosiguen las utilidades y virtudes de las plantas Malagueñas.

VINO DE AZUFRE.

Mal. Prosiguiendo la Conversacion antecedente, y en satisfaccion de lo que Vm. desea saber sobre la formacion del vino de *Azufre*, es esta.

Quando las uvas están ni verdes, ni muy maduras, las cortan y conducen al lagar, las hacen mosto sin echarle composicion alguna: al punto lo hacen traer à las bodegas de los Comerciantes, sin que les dé mucho el Sol à los pellejos, para que no empiece à hervir ò fermentarse, que suele suceder à las 24. horas, y asi el mejor modo es traerlo de noche. A una bota vacía le echan quatro arrobas de este mosto, y por la boca ò agugero le meten tres ò quatro pajolones de azufre encendidos, el que tapan al punto para que no respire con un taco muy fuerte y ajustado que hacen entrar à golpe de mazo: las mechas ò pajuelas quedan pendientes del tapon, para que se quemen bien por dentro sin que lleguen al mosto. Luego que están quemadas, y toda la bota llena de humo, la ponen sobre unos maderos en que pueda mecerse comodamente por hombres forzudos, los que con el movimiento continuo de dos horas baten aquel mosto hasta que queda líquido y claro con el color del mismo azufre, y aun algo mas. Se pasa despues esta porcion batida y clarificada à la bota en que ha de

Digitized by Google

quedar, y asi prosiguen con la misma operacion, hasta que hacen la cantidad suficiente.

Con estas primeras faenas no suele salir muy perfecto, y asi pasados algunos dias le repiten para afinarlo las mismas azufradas, hasta que queda hecho un vino muy vigoroso, asegurado de corrupcion, pique ni madreo, capaz de usarse en todo tiempo para los fines y usos de que es à propósito. Este es el vino de *Azufre* que Vm. habrá oido, que dudo lo hagan en otra parte.

No sé si este vino, y su composicion es de la que habla *Caton* citado por *Plinio* lib. 14. cap. 20. quando manda se compongan los vinos, haciendo mencion para ello del azufre; ò si el humo de éste sería el que en tiempo de Plinio añejaba el vino que llama *Ahumado*, del que tambien habla Marcial en la Epígrama 36. del lib. 10. y en el 13. Epíg. 122. pero siempre de poca estimacion.

Estos son los vinos mas notables, habiendo otros muchísimos, que sería muy cansada su relacion.

A mas de estos, se hacen de las uvas los arropes sabidos, que sirven para los mismos vinos, y para el regalo de las mesas cociendo frutas en ellos: vinagres del escobajo y borujo, de todo lo que sacan buenas sumas los cosecheros; los que serían mas felices si lograran ventas mas ventajosas de frutos.

Ext. Estimo à Vm. las noticias de
nos de estos montes; y pues me
todas las utilidades de esta
sas las batatas de Mála
ces de Torrox, esper
extensas de ellas,
las hay en otras p

Digitized by Google

si venidas de la América, y lo mismo las cañas.

BATATAS DE MALAGA.

Mal. Para que nos entendamos, y no se equivoque Vm. hay *Patatas*, *Papas*, ò *Patatas* de *Caña*, y *Batatas*, plantas traidas de las Américas, y criadas en varias partes de España. Segun *Bowles*, las *Patatas* fueron traidas à Galicia primeramente de la América, y de allí à Irlanda, donde cunden mucho. D. Josef Valcarcel en el tom. 3. de su Agricultura general pag. 359. en que trata de estas raices, las llama tambien Patatas Inglesas ò Manchegas, especie de *Solanum*. Las de la Mancha, y otras partes de España, Andalucía y Galicia son coloradas, y las Inglesas blancas: son originarias de Chile, escribe *Bomare* en su Diccionario de historia natural, Valcarcel, y Arquellada pag. 136. de su historia de *Chile*.

Las *Papas* ò *Patatas de Caña* son muy comunes en toda España, aunque con varios nombres, y en Aragon las llaman *Canarias*, tal vez porque allí las llevarían de aquellas Islas, à donde las trasplantarían de la Americana de *Topin ambours* en la *Nueva Inglaterra*, segun Valcarcel.

Distintas de estas raices son nuestras batatas Malagueñas, originarias tambien de la América, traidas de *Terranova* por los Españoles, quando eran dueños de aquel Pais, donde naturalmente se crian. Es un género de *Convolvulus* que se compone de raices desiguales con muy pocas fibras, cortadas y unidas muchas à una cabeza, variando considerablemente en figura, longitud, y grueso. Las hay de dos especies, una que tiene la corteza como amarilla, que es la mas fina y fertil, y quanto mas lisa y suave mejor

jor: y la otra colorada tirante à morada: una y otra de carne ò pulpa blanca con el jugo lechoso: las hay tambien de color encarnado mas subido: otras menos encarnadas por fuera, y muy rubias por dentro. Parece se vincularon desde Motril hasta Marbella y Estepona, en donde se crian con abundancia: siendo las mejores en tamaño y gusto las de Torrox, Nerja, Frigiliana, Velez-Málaga, Málaga, Mijas, Marbella y Estepona, siendo quasi todas de calidad muy excelente por estos partidos.

La primera especie es la que mas se cultiva, y han dexado la otra, que por descuido salen algunas. Tambien las cultivan en *Gandia*, Ciudad del Reyno de Valencia, pero no tienen el delicado sabor de las nuestras, aunque no son malas para confitar. En Valencia no prueban, y pierden del todo su buena calidad.

Nuestra planta es de tanta utilidad, que en los meses que dura substituye en mucha gente pobre por el grano de primera necesidad, principalmente lo que llaman *Batatin*, que son las mas pequeñas y menudas respecto à las demás, entre las que hay las llamadas de *Padron*, que suelen tener mas de un pie de largo, y muy gruesas: se cuentan de todas, seis clases ò tamaños, à saber: De *Padron*: *Flor de mediana*: *Mediana*: *Batatin gordo*: *Batatin menudo*, y *Rabiza*.

De las quatro de estas hay un comercio fortísimo para lo interior del Reyno, donde no se crian, como Madrid, Cadiz, Sevilla, Granada, Córdoba, Jaen, y otros Pueblos. A mas de esta venta que tiene el Labrador, halla otras utilidades; pues mientras dura, que suele ser desde Septiembre hasta Febrero, se gasta en los cortijos y viñas una tercera parte de pan menos, porque su comida satisface, y mantie-

Digitized by Google

ne mucho, siendo de cortísimo valor lo que se les dá à los trabajadores de este fruto, por ser del batatin gordo cocido con agua y sal. Del desperdicio de esta comida hacen la suya los perros: la rabicilla cortada y machacada es excelente para cebar los puercos, y para las aves. La rama es renglon de mucha consideracion para el Labrador, que mantiene con ella sus bueyes, y tiene para vender para lo mismo: las yeguas se mantienen con el desperdicio de los bueyes; lo mismo los caballos y asnos, que engordan mucho con ella. A las mulas, y ganado lanar y cabrío es menester dársela marchita; pues fresca y rociada les causa torozones. La comida de ella es muy gustosa, y sus dulces muy especiales, siendo codiciado el polvo de batata de Málaga, y otros dulces suyos. Basta de este fruto, y hablemos de las

CAÑAS DULCES.

Si un amigo Cosecherb hubiera podido darme unas observaciones que tiene hechas del adelantamiento que ha adquirido hasta hoy en su Ingenio de *Torrox*, pudiera dar à Vm. razon mas circunstanciada; pero no faltará ocasion de instruirle en este tan precioso ramo de industria, en que se puede adelantar no poco, como lo vá haciendo el Caballero que digo.

Obscuro es el orígen de las cañas dulces en estas Costas del Reyno de Granada, que ha sido el mas proporcionado para ellas, como lo acreditan los muchos ingenios y trapiches de azúcares que ha habido, hoy destruídos los mas à causa de la mucha que viene de las Américas. El citado *Jordan*, tratando en su tom. 3. de *Motril*, se explica asi pág. 328. „ Hubo „ antiguamente en esta Ciudad tres ingenios Reales,

y

„ y otros tantos trepiches para la fábrica de sus azú-
„ cares. Al presente no hay mas de un ingenio Real
„ sin uso, y los otros arruinados, y solo han que-
„ dado corrientes los trepiches, que no equivalen à
„ uno de los dichos ingenios. A este estado ha llegado
„ la decadencia de las grandes cosechas de azucar,
„ que no ha muchos años se hacian en Motril con
„ grandes ventajas de sus vecinos, que por falta de
„ ellas se hallan reducidos à la mayor miseria, aban-
„ donadas las tierras que producian este precioso
„ fruto, &c.

Lo mismo dice de otros Lugares de la costa, en que habia ingenios, como *Almuñecar*, de la que escribe pág. 331. „ Antiguamente era considerable la „ cosecha de azucar de su vega, de que solo han que- „ dado un ingenio Real, y un *Trepiche*. „ Lo mismo de *Salobreña* pág. 337. *Antiguamente se hacía muy buena cosecha de azucar en su vega.* Esto mismo ha sucedido à Málaga, y otros Pueblos de su Obispado.

Ext. Antes que pase Vm. adelante quiero saber la distincion de ingenio Real, y de *Trepiche* ò *Trapiche*, que de los dos modos lo he visto escrito.

Mal. Segun *Terreros* en su Diccionario de Artes y Ciencias, el *Trapiche*, que escribe asi, y lo mismo el de nuestra Academia, es un ingenio pequeño: el *Real*, ò comun se mueve con agua, y el *Trapiche* con mula ò caballos. *Covarrubias* en su Tesoro lo escribe de dos modos, y le dá la etimología del verbo *trepo* ò *verto*, porque la rueda del dicho ingenio revolviéndose muele los trozos de las cañas, y por esto se dixo *Trapiche* ò *Trepiche*. Llámase *Ingenio* por ser máquina inventada con mucho ingenio ò discurso del hombre, como ingenio del agua, y tambien dice V. *Ingenio: Llaman ingenio el modo de sacar el azucar de las cañas, que decimos el ingenio de azucar, &c.*

Nues-

Digitized by Google

Nuestra Real Academia escribe: „ Ingenio de „ azucar: Máquina compuesta de tres ruedas grandes „ de madera, con diversidad de dientes en que se in- „ cluyen unas vigas grandes atravesadas, que lla- „ man puentes ò *vírgenes* de la molienda, con que „ se muele ò aprieta la caña, cayendo el zumo ò licor „ en unas calderas grandes, en que despues le cuecen „ para depurar el azucar. „

Ext. Quedo enterado de la distincion de *Ingenio* y *Trapiche*, y ahora me acuerdo haber leido en *Bowles* pág. 124. que en toda esta costa hácia Gibraltar hay mas de doce ingenios ò molinos de azucar, y que en solo Motril hay quatro muy grandes, que habrán costado mas de ocho mil doblones cada uno. No me meto en esta averiguacion, sino en la que prosigue: Que en ellos se labra mucho azucar desde tiempo inmemorial, y que la tradicion del Pais es de *Que los Moros trageron à España este precioso género.* Esto es lo que deseo saber si es cierto, y si debémos à los Moros esta invencion y fruto.

Mal. Muy dificil es responder à esa pregunta, porque no he hallado fundamento sólido que aquiete, ni fixe la época de esta invencion singularísima en nuestra España. Contra la opinion de *Bowles* está el Autor citado de las *Memorias y consideraciones del Comercio de España*, cap. 6. del tom. 1. pág. 127. cuyas son estas palabras, tratando de los sucesos en tiempo de los Godos.

„ Se halla en Motril, que se llama *Sex*, la inven- „ cion del azucar, del que sus habitantes sacaban „ muy gruesas sumas llevándolo à Roma y Utica en „ Africa. Esta era la Capital de toda esta parte del „ mundo que reconocía el Imperio de Oriente. Se „ llevaba à Cadiz para ser transportado à las Galias, „ y otras Provincias vecinas. „

Hasta aquí este Autor, que no hay duda sacaría esta noticia de alguno mas antiguo. Yo solo reparo en la voz *Motril*; pues este Pueblo con tal nombre es fundacion de Moros. Es verdad la dá el nombre antiguo de *Sex*, pero en este caso no convence fuese *Motril*, pues otras Ciudades pretenden esta nomenclatura, como son *Almuñecar*, *Salobreña*, y Velez-Málaga, Ciudades todas en que ha abundado este plantío y tráfico: y si fué el *Sex* nuestro *Velez-Málaga*, aquí se haria esta invencion: y en todo caso fué en esta costa. Esto es lo único que he podido rastrear en este punto. Ahora proseguiré con lo mucho que ha decaido tambien en nuestro Obispado este tráfico, quando Motril solo importaba à la Corona, con otros frutos, un millon de ducados annuales, si hemos de creer à Estrada en su Poblacion tom. 2. pág. 252. que lo copio de *Silva*.

Aquí en Málaga hubo un ingenio de azucar, segun *Morejon*, y en nuestros dias hemos chupado las cañas dulces de la huerta que llaman de Luis de Reyes, cuyo terreno es à propósito.

En *Velez-Málaga* aun duran los vestigios de un ingenio: en *Frigiliana* subsiste el casco del edificio: en *Maro* lo hubo en nuestros tiempos; lo mismo en *Marbella*, los que ya no exîsten, y solo hay en *Nerja* uno, propio de la Inquisicion de Granada: en *Torrox* es donde subsiste con mayores ventajas que antes, à esfuerzos y vigilancia de su dueño D. Tomás *Quilty* y *Valois*, que con su aplicacion ha puesto este Pueblo en un pie muy ventajoso, y la labor de los azúcares, y su calidad, de suerte que compite con los de Olanda y América.

Ext. Ojalá hubiera muchos Patricios con semejante espíritu y aplicacion, que mejores estuvieran los ramos de industria y comercio de este Pueblo. Y

pues

pues hemos visto ya las muchas plantas, de esta Ciudad, la utilidad que se saca, y puede sacar de éllas, refiérame Vm. las virtudes medicinales de las que sepa, de las alimenticias, tintorias, y para muchas de las artes liberales, que no dexará de haber algunas mas de las dichas.

VIRTUDES Y UTILIDAD DE MUCHAS plantas Malagueñas.

Mal. Ese deseo de Vm. es conforme à mi genio curioso, que no ceso de preguntar sobre esta materia à la gente del campo, quando me voy à divertir á él. Refiriendo Plinio los inventores de la Medicina en su *Historia natural* lib. 25. cap. 1. y 2. menciona y señala dos muy famosos remedios que descubrieron los Españoles en las yerbas. Una de estas fué *la Betonica* ò *Vetonica*, à la que le dieron su nombre los *Vetones* sus descubridores. De las virtudes de ésta hace tantos elogios el sábio Naturalista, que es casi un *Sánalo todo*, llegando à tanto la credulidad de nuestros antiguos, que la casa donde estaba plantada la creían libre de todas enfermedades: es larga la relacion de sus virtudes; pero como es yerba oficinal, y tan conocida, diré algunas, para que se aprovechen de ella los enfermos. Se recetaba contra la tós, y esputos de sangre: era cordial: mitigaba todos los dolores, especialmente la ceatica: se tomaba contra las caidas, ò quando se rompía alguna vena: fortificaba los nervios, y la usaban en la perlesía, y mal de corazon: era util para las enfermedades de las mugeres: para los carbuncios, ictericia, è idropesía: hasta la locura creían se curaba con la *Vetonica*: contenía los fluxos de sangre; curaba el dolor nefrítico, la inflamacion

Digitized by Google

de la vegiga, y el mal de piedra: quitaba las tercianas y quartanas: servía de purga, y de vomitivo, y aun detenía los vómitos mesclada con cominos silvestres: sanaba la *disenteria*, ò cursos de sangre, los dolores de costado y de pecho: confortaba las entrañas, y el estómago: quitaba el hastio, las crudezas, y aun la embriaguez. Sería muy molesto si quisiese trasladar quantas virtudes le atribuían, sobre las que se pueden leer el Opúsculo de Antonio *Musa*, de la *Vetonica*, inserto en la coleccion de los Médicos antiguos, que publicó Aldo *Mvnucio* en 1547. al mismo *Plinio*, à *Dioscorides*, *Laguna* en sus Notas, y à quantos tratan de las yerbas. Yo mismo soy testigo de haberme curado varias crudezas del estómago, por lo que agradecido traslado sus virtudes, para que otros se aprovechen de ella.

La otra yerba descubierta por los Vizcaynos ò Cantabros en tiempo de Augusto, era la *Cantabrica*, que le dieron este nombre por su Nacion. El Anotador de *Plinio* dice que es la *Escorzonera*, y otros que refiere nuestro *Morales*, que la *Centaura*, ambas de conocidas virtudes, principalmente contra el veneno de las víboras.

A mas de estos remedios se hallaron en España otros dos muy famosos para dos males que se creían incurables: tales son la *Hydrofobia* ò rabia, y la *Podagra*, ò dolor de gota. De esta se curó por una casualidad *Sexto Pomponio*, sugeto principal de la España Citerior, solo con haber metido las piernas hasta las rodillas en un granero, cuyo trigo se estaba apaleando. Contra la rabia hallaron el *Escaramujo*, ò *Cinorrodon*, con la que desleida en agua y bebida sanó un soldado al que habia mordido un perro. La *Verdolaga* fué muy conocida su virtud, trayendo su raiz colgada del cuello, para curar la *Caruncula*, ò gallillo inflа-

Digitized by Google

llamado: con este simple sanó el mismo *Pomponio*, segun *Plinio* en el cap. 20. de su lib. 20. Logró tanto crédito esta medicina en algunos Autores, que creían que bañada la cabeza con el zumo de la verdolaga se preservaba de la destilacion, bien que era algo perjudicial à los ojos.

Contra la mordedura ò picada de la víbora, y otros animales ponzoñosos se habia hallado otro remedio en la *Lacetania*, segun *Plinio*: esta era la yerba llamada *Dranculo*, *tragontia*, ò *dragontea menor*, la que creían preservativo de toda mordedura venenosa. Yo creo saben de esta virtud muchas gentes del campo. El *Comino* silvestre, y aun el cultivado era reconocido como hoy, muy medicinal para los flatos, dolores de estómago y vientre. A este modo tenian los Españoles mucho cuidado y estudio en el conocimiento de las yerbas, que ojalá se hubieran conservado sus noticias, que mas remedios simples tuviéramos; como, si no fuera por los salvages y gentes ignorantes de las Indias, no tuviera hoy tantos auxîlios la Medicina.

Ext. Esto acredita lo que dixe à Vm. y asi estoy muy contento con estas noticias; que es preciso me continúe, aunque digan ha pasado la raya de historiador metiéndose à químico, y me diga otras virtudes, aunque sea por relacion de las gentes ignorantes del campo, que las han experimentado.

Mal. Todo lo abraza la historia natural que voy dando à Vm. y cumpliendo lo ofrecido le diré de otras plantas casi con las mismas, y aun mas virtudes de las que he referido de *Plinio*; pues segun el antiguo adagio, *Nada hace en valde la naturaleza.*

Al *Masto* dá el Dr. *Barea* la virtud de curar la rabia con el cocimiento de sus hojas: lo mismo su vellota, y aun su sombra solo. Es una especie de en-

cina, que se cria, segun tengo noticia, en el *Borge*, y en *Alhaurin el grande*. En esta Villa es tan conocido este remedio, que me escribieron, que de su corteza cocida en agua se hace un extracto, que dado à beber, ò hecho sopas, qualquier enfermo de rabia, sea racional ò irracional, queda libre de ella: me encargan divulgue este secreto para socorro de la humanidad. Tambien es bueno contra el mal de gota, ò alferecía. Aí tengo una porcion de él.

En el mismo *Borge* se cria la planta que llaman de *Quebrados*, la que tomada en polvos con qualquier licor, reune perfectamente la rotura ò quebracía hasta en las bestias.

Contra todo veneno, y aun de la picadura de la víbora, es remedio experimentado en *Benalauria* y *Benaojan* la yerba llamada *Aristoloqnia* redonda, tomada en cocimiento, y es tambien contra todo dolor cólico, y calenturas intermitentes, como la quina.

En *Almogia*, *Borge*, y otras partes se cria la *Olivilla*, que llaman tambien *Salvarrabia*, porque desleida en agua, y dada à beber à qualquier animal rabioso, lo liberta y cura de la rabia. Tambien es estomacal.

Para el dolor de muelas usan de la *Imperatoria*, y de la del *Ala*, ò *Enula campana*, que es muy excelente: para las llagas de la *Tramontana*: de la *Regaliza* para las inflamaciones: de la *Acedera* para el mal de ojos, y quemaduras: para curar los caústicos del *Pelitre*: para las obstrucciones de la *Zarzaparrilla*, que se cria en *Salares*: de la *Acetosela* por un refrigerante excelentísimo: de la *Altarreina* en *Benalauria* para purgarse, solo con meter su raiz en la boca: del *Hasplenio*, conocido por este nombre en *Villaluenga*, para confortar el estómago, re-

fri-

frigerar el hígado, y abrir las ganas de comer, y restituir el color natural del rostro. De la *Scila* usan los mismos naturales para curar la erisipela, aun solo con poner una cebolla de ella junto à la cama. Tal es su credulidad.

La *Campanilla*, que se cria en dicha Villa, y no sé hagan memoria los Autores de ella, es un específico muy singular para soldar las llagas frescas, y viejas, y lo mismo el *Crespinel* puesta sobre ellas, y la *Oropesa*: para cerrar, curar las heridas, y unir la carne es muy eficaz la yerba *Suelda* y *Consuelda*, y aun con mayor virtud el aceyte hecho al Sol de las flores del *Hypericon* amarillo; su semilla es contra el veneno, y mal de piedra: la *Sanguinaria basta*, ò *Salamanquesa*, que asi la llaman en *Alhaurin de la Torre*, es muy excelente para preservar à las abejas, que no se las coman las salamanquesas, puesta al rededor de las colmenas, por lo que la dieron este nombre.

Para matar las chinches, pulgas, piojos, y otros semejantes insectos es buena la yerba *Albarran*, y su cebolla puesta en cocimiento, y lavando con él las camas. Contra los cursos usan de la yerba *Alcaudona* puesta como emplasto sobre el estómago.

En *Benalauria* se cria una particularísima planta llamada el *Tallo del juicio del año*; pues en unas mazorcas que echa como el maiz se observa en ellas unos como granos de maiz, cebada, trigo, y una pasta como de cera en varios y separados tallos y botones, en los que se conoce lo escaso ò abundante de la cosecha del año, y aun su mediana de este modo: Si en los botones en que se expresan las semillas están completamente ordenadas, pronostican buena cosecha de éllas: si muy faltas, mala: si no del todo, mediana: si la pasta que manifiesta la cera está

ro-

robusta, buen año de ella: si marchita, su falta. Todo lo que han experimentado por muchos años aquellos naturales.

Del *Lentisco*, tan comun en nuestros montes, si se hiciese la operacion de un Boticario de Alicante, sacaríase un incienso macho, ò el *Olibano* de Levante, que daría no poco producto. Hacía hervir una gran cantidad de hojas de lentisco en un caldero de agua, y recogía la espuma que nadaba por cima, la dexaba secar, y la vendía con el nombre de *Incienso macho.*

Ya conocen algunos la hermosura de la raiz y madera del *Garrobo*, ò *Algarrobo*, que pulida no hay color encarnado mas hermoso para embutidos de papeleras, como he visto en esta Ciudad, que parece madera de las mas especiales de las Indias: tambien es hermosa la del *Texo.*

La *Anchusa*, ù *Orcaneta*, especie de buglosa, es muy util para los tintoreros, pues su raiz puesta en infusion, y sin mas preparacion, dá un hermoso color roxo à los aceytes sacados sin fuego, à las pomadas, y à la cera; y le dará à otras materias si se ensayan en su preparacion.

La *Regaliza*, ù *Orozuz*, raiz dulce, aunque algo fastidiosa, à mas de lo dicho de su virtud para las inflamaciones y ulceras de los riñones y begiga, es su decoccion muy util para quitar la crudeza al agua, y muy buena para los males del pecho: traida su pasta en la boca, mitiga la destilacion ò reuma, y la tós.

La *Pimpinela*, à mas de otras virtudes, tiene la particular de que media onza de esta planta hervida, ò en infusion con los purgantes, les quita el mal gusto, y el olor, dexando la decoccion con solo el sabor de agua tibia, de tal suerte, que el *Sen*,

la

Digitized by Google

la *Casia*, el *Maná*, y aun el *Ruibarbo* pierden aquel asco que dán, conservando sus facultades purgativas, segun el citado *Bowles*.

La caña cortada del *Gamon*, ò *Asphodelo* del grueso de una pluma, à pedazos de cinco à seis pulgadas, es mejor que ninguna madera para dar pulimento al acero labrado, con un poco de azafran de marte, esto es, orin de hierro.

La raiz de la *Alfalfa*, *Trebol* de España, ò *Trifolium hispánicum*, es muy à propósito para hacer cepillitos para limpiar los dientes, de la que se valen los *Dentistas*.

La madera de la *Cornicabra*, ya se sabe es muy hermosa, variada de blanco y pardo, representando várias figuras de árboles, animales, y otras rarezas, como vemos en los pomos y caxas hechas de ellas. Sus vaynas, que hacen la figura de cuernecillos de cabra, son muy à propósito para curar las destilaciones de la cabeza, fumigándola con ellas quemadas, y para los resfriados.

Del sudor, y especie de grasilla mucilagosa que arrojan ò sudan las ramas viejas de la *Xara* ò *Cisto*, que espesa el calor del Sol, se hace una substancia blanca azucarada como un pedazo de goma, que es el verdadero maná purgante, segun dicho *Bowles*.

De las utilidades del *Esparto* y *Atocha* no hay que cansarse en referirlas, pues todos las saben, habiendo contado un curioso 45. obras distintas hechas de esparto, que sirven para la necesidad y comodidad, sin contar las obras fabricadas con su hilaza; pues ha llegado la industria à curarlo de tal suerte, que lo hilan como el cáñamo y lino. Lo mismo hacen ya con las malvas, y otras plantas hebrosas: entres estas se cuenta la *Pita*, de cuyas fibras se hacen no solo cuerdas y riendas de caballerías, sino es cor-

do-

dones delicados; y aun en Barcelona se texen de ellas blondas, encaxes, y otras manufacturas delicadas. Habiendo tantas en Málaga, y su distrito, podian fomentarse estos ramos de industria.

La *Opuntia*, ò higuera *Chumba*, à mas de la utilidad de las bardas con que cercan las haciendas, y del sustento que dá el copiosísimo fruto de sus higos à la gente pobre, vegetando y fructificando con muy poca ò ninguna labor, tiene la singularidad de que tiñendo de roxo la orina de quien los come, como queda dicho, pudieran sus higos hacer el mismo efecto que la *Rubia* ò *Garanza* para teñir de roxo, si se perfecciona este invento por algun curioso Naturalista. No tuvo otro orígen en Inglaterra el descubrimiento de la *Rubia* para los tintes, que el que halló la casualidad en los huesos de unos cerdos de un Tintorero, que comieron la *Rubia*, que se habian teñido de roxo. Lo mismo se podrá hacer con estos higos, observa el citado *Bowles*.

Entre las muchas especies de *Ilex* ò encinas que hay en este Obispado, à mas del *Mesto*, que es muy medicinal, como queda dicho, es el de la *Coscoja*; cuyas hojas espinosas están muchas veces llenas de *Kermes*, ò de un género de gusano conocido por el nombre de *Gal-insecto*, que sirve para teñir de encarnado, y del que los antiguos hacian mucho aprecio, y aun hoy se haría si no viniera tanta grana ò cochinilla de la América. Los Boticarios se aprovechan de ella. En *Cártama* hay mucha, y me aseguran vienen à cogerla varios Valencianos, los que sacan no poca utilidad de las coscojas que hay en el sitio de los Olivares junto al *Cerrajon*, media legua de *Cártama*.

Del *Alcornoque* sale el corcho, en que hay mucho tráfico en el Pueblo, del que hacen muchos utensilios útiles los Serranos, en vez de la madera, y la yes-

Digitized by Google

yesca que llaman de *Geta*, que sirve para restañar la sangre de qualquier vena ò arteria cortada. Esta virtud es muy sabida por los Españoles. El citado *Bowles* pág. 343. dá la noticia de que por órden del Rey de Francia se hicieron en los hospitales de Paris várias experiencias en piernas, y brazos cortados, à los que aplicada esta yesca detuvo la hemorragia en 6. ò 7. minutos, sanando los enfermos sin sufrir los dolores vivos de la ligadura, y sus fatales conseqüencias: y que el inventor de este remedio, que fué Mr. *Brossard*, el que obtuvo una Pension en 1750. Nuestras gentes del campo hubieran obtenido el premio si se les hubiese preguntado.

La *Gualda* ò *Luteola* sirve à los Tintoreros para dar el color amarillo, y el negro. Del *Nogal* no hay que hablar, pues à mas de la utilidad de su fruto, es muy excelente su madera, que compite con la caova de América. Mejor fuera si se tuviera la prevencion de echar sus tablas por algun tiempo en algun charco cenagoso donde beban los animales, las que toman mayor hermosura, descubren sus vetas, y toman un jaspeado mas moreno y vistoso.

El *Enebro* es otro árbol utilísimo, por ser su madera de grano fino, firme, y muy duro, y muy semejante al cedro, que aun asi lo llaman en algunas partes. Sácase de él el aceyte llamado *Miera*, que dan sus cepas y raices puestas en hornos que tienen para extraerlo, como los hay en el *Burgo*, *Junquera*, y algunos otros Pueblos del Obispado.

Entre todas las plantas de él, cuyas virtudes y utilidades sería largo referir, merece singular memoria la nuevamente descubierta en la Villa de *Tolox* por su Boticario D. Tomas *Carmona*, y es la llamada *Hermodatiles* ò *Hermodactilo*, que es una raiz blanca de cierta especie de lirio, cuya virtud es purgante;

Digitized by Google

la que segun la *Matritense*, nos la traen de *Siria*, *Smirna*, *y Alepo*. Desde que la descubrió no se sirve de la Oriental, como me certificó mi citado amigo D. Pedro *Ximenez*, Médico hoy de *Junquera*.

Ext. Aunque Vm. ya quiere concluir con las plantas Malagueñas, en las que à la verdad se ha detenido mas de lo que juzgaba, por darme gusto, me ha de informar del *Acibar* ò *Alve*, que se cria, ò ha criado con abundancia en esta Ciudad, y lo mas de su costa: por lo que he oido decir, que la huerta, hoy de la *Victoria*, llamada del *Acibar*, tomó este nombre, porque en ella se sacaba este medicamento, y no sé que me he oido de estar esta fábrica vinculada. Esta es una curiosidad, ò mas bien una fábrica muy útil, de la que se puede hacer una parte de comercio, cuyo fomento creo es el fin que Vm. tiene en este ramo de Historia natural, que me vá formando.

Mal. Vm. ha acertado con mi designio; y asi, por ser esta una noticia nada vulgar, se la referiré à Vm. documentalmente, esto es, sacando las noticias de instrumentos auténticos, en los que verá la antigüedad de la fábrica del *Acibar* en esta Ciudad, de la que no hay ahora tanta como antes. Comencemos por la huerta.

ACIBAR, ZABILA, O ALOE.

Mal. Es tan antigua esa huerta con el mismo nombre, que refiriendo la historia el cerco de esta Ciudad, expresa, como verá Vm. quando tratemos de él, que el Rey Católico D. Fernando puso su tienda en la *Huerta de la acibar*, y los Reales de su casa donde está hoy el Convento de la Victoria: señal clara

Digitized by Google

ra de que desde el tiempo de los Moros tenia este nombre por esprimirse en ella el zumo de la *Zabila*, ò *Zabida*, de que se hace dicho acibar, y de ella tenian muchas plantas los Moros. Vá de historia.

Luego que nuestros Monarcas conquistaron esta Ciudad, y hallaron que en ella, y en toda la costa del Obispado habia muchas de estas plantas, cuyos terrenos llaman *Zabilares*, conociendo tambien que los Propios concedidos no alcanzaban à la reparacion de los muros, determinaron SS. AA. donárselos por *Propios*, como consta del Real Privilegio y Provision dada à esta Ciudad en la de Burgos à 20. de Junio de 1497. firmada por dichos Monarcas, libres tambien de todo Diezmo y *Chancillería*, que era el importe de los derechos que se pagan al *Chanciller*: oiga Vm. algunas de sus cláusulas.

„ Nos, por esta nuestra Carta (habla con Má-
„ laga) vos facemos merced para que el dia de San
„ Juan de Junio, primero que verná de este presente
„ año de la data de esta nuestra Carta en adelante pa-
„ ra siempre jamás, los dichos zabilares, è todo el
„ acibar que de ellos se ficiere sea para propios de la
„ dicha Cibdad de Málaga, è para las obras, è repa-
„ rados de los dichos muros, è para los tener conser-
„ vados, è los maravedises que rentaren para siempre
„ jamás se gasten en las dichas obras è reparos, è
„ non en otra cosa :::: é podrades entrar, è tomar los
„ dichos zabilares en qualesquiera partes è lugares
„ donde están, è estuvieren nacidos, è plantados en
„ esa dicha Cibdad, è su tierra, è Obispado, è la
„ posesion de ellos è los tener è poseer, è grangear, è
„ entresacar, è trasponer, è labrar, è desfrutar, è sa-
„ car la zabila, è acibar de ellos, è los podades ar-
„ rendar, è arréndedes, è haber, è llevar los fru-
„ tos ò rentas de ellos para los gastar en las dichas la-

 „ bo-

„ bores, è reparos, como dicho es, è facer de ellos, „ ò en ellos todo lo que quisiéredes, è por bien tuvié- „ redes, como de cosa vuestra propia, &c.

„ Mandamos al nuestro Chanciller, è Notarios, „ è à otros Oficiales que están à la tabla de nuestros „ sellos, que libren, è pasen, è sellen sin vos des- „ contar de la merced diezmo ni Chancillería de „ tres ni de quatro años, ni otro derecho alguno, &c.„

En virtud de esta propiedad vendió la Ciudad à censo con todos sus privilegios dichos *Zabilares*, en que se incluía la huerta del *Acibar* (como sentenció la Real Chancillería de Granada en vista y revista por su executoria librada en 22. de Enero de 1721.) à Juan Bautista y Estevan *Mainel*, casado con Doña Francisca *Zapata*, en 29. de Abril de 1534. con el el cargo de 60. mrs. perpetuos, y 40. redimideros por su principal de 400. mrs. de imposicion.

Despues viniendo estos *Zabilares* por herencia hasta Doña Violante Mainel y *Zapata*, muger del Capitan Fortunio de *Arteaga*, Regidor perpetuo de Málaga, que murió sin hijos, siendo propios de Doña Violante los *Zabilares*, los vinculó en Doña Violante Maldonado *Zapata*, para ella, y sus descendientes, por su testamento en esta Ciudad año 1600. Por muerte de estos recayó por herencia en D. Juan Roman *Zapata*, quien vendió la huerta del *Acibar*, no sé con que facultad, al Convento de la Victoria en 180. reales en 7. de Marzo de 1733. y ultimamente por muerte de este posee hoy el vínculo de los *Zabilares* su hijo D. Antonio Roman *Zapata*, Fernandez de la Chica, Presbítero, y Capellan del Monasterio de Religiosas del Cister, quien me ha comunicado estas noticias, que he sacado de la Executoria original que guarda, escrituras, y copia del Real Privilegio de los Reyes Católicos; y es el mismo que co-

mo

mo dueño recoge hoy el acibar de este Obispado ; la mayor porcion se cria en los partidos de *Mizmiliana*, *Torrepalomas*, *Venta de la tuerta*, y toda la costa de Velez, y en otras partes de la costa de este Obispado : basta de historia.

Viniendo ya à la planta llamada *Zabila*, comunmente tiene las hojas gruesas, anchas, algo encorvadas, estiradas en forma de pencas, retorcidas como cuernos de cabra, por cuya semejanza la llamaron en Griego *Tragocerata* : à sus lados tiene ciertas espinas ò puas cortas : es de una sola raiz larga y gruesa, y toda la planta echa un olor fuerte y fastidioso.

Llámanla algunos *Semper vivum marinum*, por criarse comunmente en las marinas, estando siempre verdes. A lo Farmacéutico se nombra *Aloe*, y à lo moruno *Szabila* ò *Szabira*; corrompido escribe *Covarrubias* del Arabe *Ciberum* ò *Aciberum* con el artículo *A*, y de aquí con corrupcion *Acibar* el zumo ò jugo baboso que destila, y la planta *Zabila* ò *Zabida*.

El modo de sacar el acibar es cortar las pencas con todo el Sol en los meses de Julio y Agosto, y puestas en unas vasijas destilan por sí mismas dicho jugo amarguísimo, que despues lo purifican en unas calderas à fuego lento, hasta que se vá haciendo una especie de jalea, que echada en cartuchos de papel, se queda condensada como la pez rubia, y asi se vende à las Boticas, y de ella hay algun comercio para Cadiz, y Reynos extraños.

Aunque son tres los géneros de acibar, este es el *Hepatico* de muy singular virtud purgante, llamado asi porque se asemeja al hígado.

Ext. Quedo muy reconocido al trabajo que Vm. se ha tomado en darme la historia y mecanismo de este fruto Malagueño, que quizá no sabrán muchos patricios.

No

Digitized by Google

No me ha dicho Vm. palabra del *Aliso* ò *Alno*, arbol semiquático, que echa muchas ramas largas de una misma raiz, sus hojas son anchas, redondas y viscosas al tacto: su madera es de mucho aprecio para los escultores, y torneros, porque es correosa, muy unida, que se puede adelgazar quanto se quiera, sin temor de que se rompa, por lo que tambien se gasta mucha en la fábrica de hormas y tacones.

Mal. Es cierto se me habia pasado, porque ignoraba lo hubiese en nuestro Obispado; pero ya estoy informado se cria hácia Estepona, y otras partes húmedas, como en arroyos, acequias, riveras de rios, y aun en las balsas donde no prevalece arbol alguno tiene principalmente la propiedad de que crece pronto, y que de sus hojas y tallos no gusta animal alguno, y asi sería muy conveniente se plantase entre los sauces, mimbreras, &c. porque son de mucha utilidad al labrador.

Lo principal que tiene para nuestro intento es su corteza de color pardo obscuro tirante à púrpura. Antes la apreciaban mucho los tintoreros para el color negro, el que han dexado, y solo lo gastan mucho en nuestro Obispado para dar color à cierto curtido de pieles, por lo regular de cabras y machos, que componen y estiran como unos cordobanes sueltos: asi compuestas las llaman *Estezado*, palabra creò provincial de este Reyno, pues no la encuentro en nuestros Diccionarios. El color que las dá esta corteza es de un acanelado obscuro subido, que valora mucho las pieles por su permanencia y hermosura, que no tienen las que están compuestas con el almagre, piedra de calderero, &c. De estos estezados hay mucho consumo en las gentes de campo, por su duracion y buena vista, por lo que se deben plantar mas estos árboles.

A

Digitized by Google

A este modo son muchas las plantas medicinales, alimenticias, tintorias, y para otros varios usos de las artes, que sería muy largo referir, y mucho mas conocerlas por sus nombres. Muchísimas se habrán pasado de la memoria: cada dia se ván descubriendo otras, siendo de esperar, que con la aplicacion tan constante que hoy tienen los Españoles à este singularísimo y utilísimo estudio, se vayan hallando otras mas. Lo que no tiene duda es, como queda dicho, que nuestro clima y terreno es muy à propósito para el adelantamiento de este estudio, en el que fué sin segundo el Moro Malagueño *Ebn-Albaitar*, que en expresion de algunos fué el *Tournefort* de su edad entre los Arabes, como verá Vm. quando le refiera los Malagueños insignes de aquella infeliz época de España, que murió en la Egira 646. año de Christo 1248. De él tratan con mucho elogio *Abulfeda*, Juan de *Leon*, *Tournefort*, y otros, y que à exemplo de Plinio, y de otros Filósofos llegó à tener el mayor conocimiento de las plantas: habiendo encontrado para la medicina dos mil simples mas, que no se hallan en Dioscorides.

Ext. Es muy fundada la esperanza de Vm. pues hoy está ilustrada esta ciencia por hombres los mas insignes, por cuyas observaciones y estudio de la naturaleza ha arreglado à sistema mas de 70ↀ. plantas, debiendo esperar con fundamento las aumenten mas y mas cada dia, como ha sucedido desde *Tournefort*, quien habiendo muerto en 1708. dexó manifiestos 663. géneros de plantas, que distribuyó en sus respectivas clases, componiendo hasta su muerte 8846. especies, y hasta hoy han crecido à mas de las 70ↀ. expresadas, pudiéndose decir lo que el otro:

Hoc est ut quæras, quæ sunt ignota freqüenter.

Conozco se han dilatado mas de lo que juzgaba so-

Digitized by Google

sobre la historia natural de esta Ciudad y Obispado, efecto todo del deseo que tiene Vm. de instruirme: para que se complete, y acabe este ramo de historia, que quizá no será muy grato à algunos, espero me diga Vm. lo que sepa del Reyno animal, en que deben entrar los animales, aves, pescados, è insectos.

Mal. Ya es preciso concluir con los tres ramos de la historia natural, que aunque no guste à muchos, no debemos hacer caso sino de los Doctos, y de los que saben el interés que trae à la nacion el manifestar los arcanos de la naturaleza; y asi, diré à Vm. lo que sepa de esto, principalmente de los pescados, de que daré à Vm. una relacion no comun, habiendo exâminado para ella los mas antiguos pescadores de toda esta costa, que ha hecho venir à casa la conocida actividad y celo de D. Miguel de Arrabal, Alguacil mayor de este Departamento, al que quedo muy agradecido, como à quantos me proporcionen las noticias que necesite.

En las Conversaciones siguientes hablaré à Vm. de esto, porque ya es tarde.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION IX.

SOBRE LAS PRODUCCIONES DEL REYNO Animal de Málaga, y algunos Lugares de su Obispado.

Ext. Gracias à Dios, que hemos llegado à este último Reyno de nuestra Historia natural, en que me debe Vm. decir lo que hay en él, por ser el que nos resta, esto es, me informará de los animales, tanto quadrúpedos mayores y menores, reptiles, gusanos, insectos, páxaros, peces, asi fluviales como de la mar; y de éstos de todas las clases que sepa, *Testaceos*, *Crustaceos*, *Folados*, *Holoturias*, y demás conchas, caracoles, y mariscos de todas especies, que no dudo haya mucho particular en toda esta costa, à la que vienen los Catalanes, Malteses, y otras naciones à la pesca de la anchoa y sardina, como escribe D. Josef *Jordan* y *Frago* en el tomo 3. de su *Geografía nueva de España*, que añadió à la universal Francesa de Mr. la *Croix*, y traduxo è imprimió en Madrid año 1779.

Mal. De todo esto hay en esta Ciudad y Obispado, sus montes, sierras y costas, que aunque no sean muchos los animales y aves, le referiré de cada clase y familia lo mas particular y notable, comenzando por los

ANIMALES.

La mucha caza mayor y menor que hay en todos

nuestros montes y sierras; la labranza, y bellas lanas que se recogen en los mas de los Lugares, es argumento de las fecundas bacas, ovejas, y de todo género de ganados mayores y menores que en ellos se crian. Quien lea à Julio *Poluce*, à *Apiano, y Nemeriano*, sabrá que los antiguos hicieron siempre mucho aprecio de los perros de caza y mastines Españoles, de los que abunda nuestro terreno, y en el que hay muy diestros cazadores de liebres, conejos, reses mayores, y demás animales con que sustentan la vida, y abastecen el Pueblo.

Ext. Yo he leido en *Estrabon*, que en lo antiguo tenian bien en que exercitarse los cazadores de la *Turdetania* ò Bética, y que para los conejos usaban de unos gatos Africanos muy feroces; por lo que deseo saber si los hay todavía, y si se caza con ellos en nuestros Pueblos?

Mal. La relacion y pintura que pone de esta caza el Geografo Griego, me hace conocer, que en esos *Gatos Africanos* se entienden los *Hurones*, que se crian por acá: que el llamarlos *Africanos*, tal vez, porque entonces se criarían solo en Africa, de donde vendrían los que aquí han propagado tanto, y en toda España. Entre los vários modos de caza que cuenta *Estrabon*, era uno el que hacian con unos *Gatos Africanos* muy feroces, que atándoles la boca les hacian entrar en las cuevas donde se escondían los conejos, y ellos una vez dentro, ò los sacaban asidos à sus uñas, ò los forzaban à salir huyendo de la madriguera, donde luego eran cogidos de los cazadores. A vista de este relato, no queda duda eran nuestros *Hurones*, y que con ellos cazaban, como hoy, los conejos que tanto han abundado siempre en esta Península. Plinio habla tambien de ellos en su libro 8. cap. 55. con el nombre de *Vivetra*, porque sa-

Digitized by Google

sacan à los conejos de los *Vivarios*, que asi llama el latin à las madrigueras. El Español los llamó *Hurones*, del latino *Furon* à *Furando*, porque los hurtan. Tambien cazan las zorras, y los páxaros en sus nidos, haciéndolos entrar en ellos. Son especie de *Comadrejas*, algo mayores de cuerpo, de color claro tirando à bermejo.

CAZA MAYOR Y MENOR.

Amas de estos animales, suponiendo los comunes y domésticos que hay en todas partes, se encuentran en los montes *Cabras monteses*, *Corzos*, *Comadrejas*, poco mayores que ratas: *Camaleones*, animales famosos, porque mudan facilmente de colores, que cambian segun los objetos: se crian en *Cutar*, y otros Pueblos: son del tamaño del *Lagarto* comun, hocico puntiagudo, ojos grandes y hundidos, las piernas mas largas, uñas corvas, y piel blanda y lisa por algunas partes amarilla con pintas negras, de movimiento muy tardo y perezoso. Dixeron algunos se mantenían del ayre; pero ya se sabe se sustentan de moscas y mosquitos que cazan con la lengua, que es larga, terminando en garabato.

Cornejas: especie de cuervos, que en lo antiguo las Españolas fueron muy estimadas en Roma.

Erizos de tierra, cubierto todos de puas, semejantes al puerco espin: *Gamos*, *Garduños*, parecidos à las zorras, de cuerpo menor, las uñas de las manos y pies son tan agudas y fuertes, que trepan por las paredes para coger las gallinas.

Gatos monteses: mas corpulentos que los domésticos, y de su misma figura, color pardo, rayado de listas negras, pelo mas largo y fuerte que los dichos.

Digitized by Google

Gatos clavos ò *cervales*: son una especie de tigres pequeños en su fiereza, y hermosura de la piel: en los extremos de las orejas, y punta de la nariz tienen unos pelos recios y negros, que le hacen una especie de *Clavo*, de donde tomaron el nombre en la Andalucía, y en Castilla *Lobo cerval*.

Los *Jabalíes* son muy freqüentes en todas estas sierras, como los *Lobos*. Los *Lirones*, enemigos de las frutas, que algunos tienen por la *Marmota*, los hay en nuestras huertas, donde hacen sus cavernas: son una especie de raton montesino mucho mayor que el doméstico. *Merlones*: ignoro su figura. Las *Nutras* ò *Nutrias*, animales anfibios, se crian en nuestras riveras.

En lo antiguo he leido en las *Memorias de Ronda* se criaban los *Osos*, y que el último que se mató en el bosque de los *Césares* fué el año 1571. y no es de extrañar, pues los hubo en los bosques de Madrid, como consta en el libro de *Montería* del Rey D. *Alonso*, en que se leo: Que *su Dehesa era buen monte de puerco y oso*. Hay tambien *Puercos espin*: *Texones* muy parecidos à las raposas, aunque mas pequeños, y con su sangre seca, y hecha polvos, dice Plinio lib. 8. cap. 38. cura la lepra. *Topos*: animales parecidos al raton, que por tener la piel continuada sobre los ojos, no vén: dañan mucho à los melones. *Tortugas* y *Galápagos*: animales anfibios, cuyas cóchas son pintadas y vistosas; pero tan duras y fuertes, que resisten las bálas.

A este modo hay otros muchos animales y reptiles de várias especies, como culebras y lagartos, de los que se han visto algunos de extraordinaria grandeza: varios particulares gusanos è insectos, que no nombro, porque no se han aplicado los Malagueños à examinarlos, por lo que me abstengo de su relacion,

Digitized by Google

cion, que tal vez sería muy grata à los Sabios observadores de la naturaleza: habiendo merecido los insectos la particular atencion de algunos sabios Naturalistas, como Mr. *Lesser* en su *Teología* de los *Insectos*, y otros vários, entre los que se debe contar el docto *Almeida*.

AVES.

Lo mismo que hemos dicho de los animales que hay de todos los comunes, sucede con los pàxaros y aves, que las hay de todas especies para la diversion de la caza, de la vista, de la música, y de regalo, por lo que los Extrangeros llaman à la Andalucía la *Paxarera* de España.

La *Abutarda*, de que hay una especie de ellas en nuestro territorio, es páxaro propiamente Español aun en el nombre, llamado, segun *Plinio*, *Ave tarda por los Españoles*: es un género de *Ansar*. El mismo refiere en el lib. 10. cap. 22. que en su tiempo habia en Roma una *Corneja* negra llevada de aquí de la Bética, que pronunciaba muchas, y bien ordenadas palabras, y que aprendía otras de continuo.

De estas, conocidas con el nombre de *Grajas*, como dice *Covarrubias*, hay muchas, y muy parleras: son menores que el *Cuervo*, pero de su color y talle. Este páxaro imita mucho la voz humana: en Roma, escribe el citado *Covarrubias*, hubo uno en tiempo de Tiberio Cesar, que à él, y à Druso y Germanico, y à muchos principales Romanos quando pasaban junto à él los saludaba por sus nombres. Yo he oido hablar algunas palabras à uno domesticado.

De estas aves parleras hay várias en nuestro Obispado. Una de estas es la *Urraca*, que se cria en

Mi-

Mijas, y otros Lugares. Tiene la capa negra, pecho y plumas de las alas blancas, pico grueso de color negro, como los pies: es menor que una paloma: es facil de amansar: las hembras son mas loquaces que los machos: su voz delgada y turbulenta, como la de muger anciana: se llama asimismo *Picaza*.

Hay tambien *Arrendajos* ò *Rendajos*, aves muy hermosas y parleras, compuestas de vários colores en sus plumas: las de *Villaluenga* son de color bermejo, plumas blancas, negras y azules, del tamaño de las *Urracas*: las de *Mijas* varían algo en el color, su cuerpo mas pequeño, y las plumas de la capa algo pardas obscuras: su voz mas llena y recia que las *Urracas*: los machos son mas hermosos: imitan mucho la voz humana, y el canto de las demás aves. Tienen la diferencia de las demás aves parleras, que no retienen lo que aprenden, y sí imitan ò arriendan quanto oyen, de donde se les dió el nombre, y en el latin *Garrula*, y *Pica glandaria*.

Vengámos ya à las demás aves, tanto terrestres como fluviales y nocturnas. Hay *Aguilas*, *Aguilillas*, *Alcones*, *Alondros*, *Agachaderas*, *Anades*, *Ansares*, *Aves-toros*: estos son del tamaño de las *Cogujadas*, y los hay muy hermosos: es su pluma parda, el pecho mas claro, pico grueso: hacen un ruido semejante al bramido del toro, de donde tomaron el nombre, siendo tan recio, que el que no lo sabe se espanta juzgando ser algun verdadero toro.

Se crian *Buhos*, *Buytres*, *Cucos*, *Cuervos*, *Chirlos*, *Calandrias*, *Gansos*, *Gavilanes*, *Garzas*, *Gallinetas*, ò *chochas Perdices*, ò *Pitorras*, *Gangas*, *Grullas*, *Gaviotas*, *Lechuzas*, *Linaceros*, *Luganos*, ò *Lujanos*, *Mochuelos*, *Mirlas*, *Ortegas*, especie de *Abutardas*, *Oropendolas*, *Pabos* reales y comunes, *Patos*, *Pito real*, de color negro, blanco y encarnado: *Pa-*

lo-

Digitized by Google

lomas de todas clases, *Flamencas*, *Flamenquillos*, *&c.* *Solitarios*, *Tordos*, *Tórtolas*, *Zumayas*, *Zorzales*, y otras muchas: hay las que llaman *Palmipedos*, que son los que tienen unidos los dedos unos con otros por medio de una membrana: habitan en el mar, ò en los rios, donde se alimentan de los pescados, ò de insectos aquáticos, como son las *Gaviotas*, *Pabanas*, &c. Hay tambien *Fisipedos*, que son los que tienen los dedos sueltos, y no unidos, con membrana: viven por lo regular en los bosques, y se alimentan de frutas, de insectos, y de carnes.

Tambien se crian en algunas lagunas, riveras del mar, y de los rios las grandes y hermosas aves llamadas *Flamencos*, y por los antiguos *Phœnicopteros*, como escribe *Juvenal* en la Sátira XI.

Et Schythicæ Volucres, & phœnicopterus ingens, que nuestro anotador Diego *Lopez* traslada *Flamenco*, y el Comentador *Farnabio* añade, que la llamó asi por el color *Púnico*, ò de sangre de sus plumas. Es ave hermosa del tamaño de una paba, y algo mayor que la cigüeña; su pico mas corto, encorvado y roxo, la parte superior muy gruesa y áspera por unos bultillos que tiene: las plumas son grandes, blancas por el lomo y cuello, pero lo demás del cuerpo, pecho, vientre, pico, por baxo de las alas, y piernas de color purpureo, ò de sangre, que la hacen hermosísima y vistosa: las piernas muy altas y delgadas, mayores que las de la cigüeña. Los Romanos las tenian por gran regalo, y en especial sus lenguas, que les eran un plato muy exquisito, compañero de los *Faisanes*, como se vé en dicho Poëta satírico.

Ext. Ahora se me ocurre una pregunta. ¿Asi como Vm. me dixo que las plantas Americanas vegetaban aquí muy bien por lo templado del clima, de-

seo

seo saber si sucederá lo mismo con las aves y páxaros, esto es, si algunos de América han propagado en esta Ciudad?

Mal. Me alegro de esta pregunta, para decirle à Vm. lo que he sabido en este particular. En calle *Nueva* hay un Mercader que tiene gusto en criar páxaros, y habiéndole traido unos verdes del tamaño de un gorrion montés, con pico de cotorra, de los campos de *Caracas*, ha logrado hagan cria en el mes de Julio, que parece es el tiempo mas análogo al del clima de aquella Ciudad; pues habiendo puesto huevos dos veces, no se logró sacasen los páxaros hasta los que pusieron en Julio de este año, de los que viven dos de tres que sacaron, y ya están tan grandes como los padres. Yo creo, que si hubiera otros aficionados que se dedicaran à la cria de estos páxaros, se lograran muchos. Dicho Mercader no les sabe mas nombre que el de *Mariquitas*, ignorando el propio que tengan Americano; pero asi los llamaba el Capitan *Xifre* que se los conduxo.

No tengo noticia hayan criado en esta Ciudad otras aves Americanas, atribuyendo yo esta escasez à que se contentan con tener separados à cada páxaro en su jaula, no teniendo la curiosidad de aparearlos, como hacen con los demás páxaros, procurando asi su propagacion, y echándoles otros de acá para que se mixturen.

Quisiera tener mas noticias de animales y aves particulares de estos territorios, como tambien de algunos insectos, para saciar la curiosidad de Vm. pero creo lo haré con los del mar, que es mas abundante en sus familias que la tierra. Dexemos ya ésta, aunque no sus rios, que nos darán algunos peces, y vamos al mar, para que sepa Vm. algo de lo mucho que se saca en estas costas, y se cria en sus peñascos, como verá en la siguiente *RE-*

Digitized by Google

RELACION ICETHYOLOGICA, O DE LOS *pescados fluviales y marítimos de todas especies, mariscos, árboles, plantas, y otras producciones que se sacan y cogen en estas costas de Málaga, con lo demás perteneciente à la Conchiliologia.*

Con mucho gusto, aunque con mayor desconfianza entro en esta relacion, por los escasos conocimientos que hay de los productos de un elemento que con tanta profusion los derrama en nuestras costas, y el poco que nos franquean los Autores nacionales, procediendo esto en gran parte de la confusion de nombres por los que son conocidos en ellos; pues los que tienen aquí varían en otras partes de nuestra España, lo mismo que sucede con las yerbas y plantas terrestres, que es lo que escribió Paulo *Jovio* al Cardenal Luis *Farnesio* en su carta dedicatoria en 29. de Marzo de 1524. de la obrilla que de su órden habia trabajado de los *Peces de los Romanos*, que explica todo mi temor de entrar en una obra, que hasta aquí no sé que la haya intentado ningun Malagueño. Léala Vm. que aí la tiene en el tomo 1. del nuevo tesoro de Antigüedades de *Salazar* à pág. 842. En él verá Vm. la gran diferencia de la que le voy à dar; pues comprehendiendo solo *Jovio* 63. especies de pescados, y conchas ò testaceos, los que le costaron tanto trabajo; en esta relacion que le voy à dar hallará cerca, ò mas de 200. especies, que son las conocidas en estas costas, sin otros muchos testaceos que omito. *Cornide*, con ser tan abundante la costa de Galicia, no llegan à 120. los pescados de que trata con nombres Castellanos. La relacion de los de Mallorca es solo de 121. sin poner mas que sus nombres, como se puede ver en el *Me-*

morial literario de Julio de 1786. à pág. 366. *Artedio* en los índices Poliglotos de su *Ichtyologia*, solo pone 12. nombres Españoles, y los demás Portugueses. El Benedictino *Sarmiento* en su carta al Duque de *Medina Sidonia* refiere algunos. De todo lo que resulta la ventaja que hará la presente relacion à quanto se ha publicado hasta aquí, sin incluir la grande obra general de Henrique *Ruisch*, en la que se cuentan 892. especies diferentes, con sus dibujos, que aventaja en muchísimo à Plinio, que à mas de los fluviales, solo contó en él mas de 176. géneros, de los que puso *Textor* en su *Oficina* 156. entrando los de rio.

Yo quisiera arreglarme à alguno de los sistemas sobre la *Ichthyologia*, ò historia natural de los peces; pero siendo estos tan inconstantes como sabe el instruido, me contentaré con indicar las várias diferencias de ellos, con los nombres con que son conocidos por nuestros pescadores, añadiendo en muchos los latinos con que se distinguen entre los escritores de historia natural, que han hablado con mas acierto, y son mas célebres entre los dados à este curioso estudio, principalmente de *Linneo*, à cuyo sistema están arreglados.

Ignoro que hasta ahora se haya dado en España alguna obra original sistemática de este género mas que la del novísimo ensayo para la *Historia de los Peces* de la costa de Galicia, que imprimió en 1788. D. Josef *Cornide*, Regidor de la Ciudad de Santiago, que está erudita, y menudamente trabajada. Sé que algunos, como el célebre Médico Juan de *Sorapan*: *Rivera* en sus notas à la edicion de *Dioscórides*: el sábio Traductor del *Espectáculo de la naturaleza*: el Ex-Jesuita *Terreros*, y el mismo en su Diccionario de *Artes y Ciencias*: nuestro famo-

moso Diccionario de la Lengua Castellana, y en el qual hanodado noticias de algunos de nuestros pescados; pero como su objeto no ha sido solo este punto, no son obras sistemáticas, quales se requerían para nuestro auxîlio en esta costa, de la que nadie ha escrito con particularidad, y asi es justo mi temor de no poder formalizar como quisiera esta relacion.

En ella no me empeñaré en dar una noticia muy circunstanciada de su estructura, y de todas las partes que componen los pescados, mariscos è insectos, por no caer en algunas equivocaciones, y hacer muy prolixa esta relacion: me contentaré si con distinguir los que son *lisos*, *escamosos*, de *cuero*, *anfibios*, *insectos*, *zoophites*, *largos*, *aplanados*, *redondos*, *crustaceos*, *testaceos* ò *mariscos*, que por el número de sus conchas llamaré *Univalvos*, *Bivalvos*, *Multivalvos*, ò de una, de dos, y de muchas, distinguiendo los *Testaceos* de los *Crustaceos*, en que la concha de estos, ò costra es mas fragil, y menos dura que la de aquellos, que lo es mucho. A este modo los caracterizaré con algunas señales que los distingan de sus semejantes, ò de la misma clase ò especie, de modo que puedan ser conocidos por los dados à este estudio, y reducirlos à los que delineó con primorosas láminas *Mr. Duhamel* de *Monceau* en su famosa obra, que escribió de órden de la Real Academia de las Ciencias de *Paris*, en la que, si no se halla un arreglo de ellos à alguno dellos sistemas publicados sobre la *Ichthyologia*, están caracterizados los peces con arreglo à los métodos mas conocidos; y con las señales con que los distinguen los mas célebres Naturalistas, entre los que sobresale el ya citado *Ruysch*.

Tambien se pueden cotejar los nuestros por las señas que les doy, con las pocas láminas que pone *Torreros* en los tomos 1. 2. y 5. de su *Espectáculo*,

en los que, aunque les dá nombres muy distintos, se pueden conocer los que aquí llamamos con otros: bien que no es muy exacto, y está mejor en lo poco que trata el Sabio *Almeida*.

Los Autores de que mas me he valido para esta nueva relacion son el citado *Corniide*, *Terreros*, y singularmente el célebre Médico Gerónimo de la *Huerta* en sus notas al libro 9. de Plinio; en cuya obra, que aí tiene Vm. hallo quanto se puede desear para estas noticias, à que me han ayudado no poco vários pescadores antiguos muy prácticos en estas mares.

Est. Conozco el trabajo tan grande que Vm. se ha tomado por darme una obra que contemplo original en su linea para este pedazo de mar Mediterraneo. No tenga Vm. cuidado de explicarse con los nombres aquí usados; que por las señas yo me entretendré quando pueda, y acomodaré à alguno de los sistemas conocidos.

Mal. Pues digalos Vm. añadiendo, ò caracterizando algunos, como dexo dicho, con los nombres latinos que les dá *Linneo*, y por los que se pueden buscar en él, y otros Autores modernos. Son, pues, estos:

Abadejo ò *Bacallao*: pescado comun, conocido baxo de muchos nombres: algunos los distinguen, y tienen por pescados distintos, por ser menos gruesos, y mas parduscos que el *Bacallao*, en tener la cabeza mas delgada y larga, y otras pequeñas diferencias; pero siempre es una de las especies mas propias para las saladuras y cecinales. El mejor modo de hacer el *Bacallao* es el de *Duhamel*, que es, despues de cortarles las cabezas, abiertos, y quitadas las espinas colgarlos en perchas para que se sequen, en tinglados que los resguarde de la inconstancia de los temporales. De este modo se puede fomentar este ra-

mo

mo de industria, que creo lo había en lo antiguo, para lo que servía el barrio de los *Percheles*, llamado así por las perchas que siempre ha habido para formar los cecíales. *Linneo* le pone con el nombre latino de *Gadus pollachius*. Ahora no se pescan muchos. Es notable la fecundidad de este pez, pues *Leeu Wenhoek* tuvo la paciencia de contar los huevos de un bacallao fresco, que no era de los mayores, y halló en él 9. millones 3448. huevos. *Almeida* tom. 5. pág. 289. de sus *Recreaciones*.

Acedía ò *Platija*: lo hay en nuestra costa, al que en Galicia dan el nombre de *Solla*, aunque impropiamente, pues esto conviene al *Lenguado*, que es de figura de suela, y la *Acedía* es una especie de *Rombo* ò *Rodaballo* con dos aletas. Se cuenta entre los pescados llanos que el Griego llamó *Psitoydes*. No es pez apreciable, aunque facil de digerir; es muy comun en los esteros y ensenadas à donde el agua tiene poco movimiento: es conocido con el nombre de *Pleuronectes Platesa*.

Agua quajada: esta especie de pez, si se puede llamar tal, pertenece à la clase de los *Zoophitos*, que son unos cuerpos marinos, llamados así de esta palabra Griega, que en Castellano significa *Planta animal*, porque parece tener una vida media entre animales y plantas, ò como la cadena que une el Reyno animal con el vegetal, no pudiéndose considerar ni como insectos, ni como conchas.

Los Naturalistas, dice *Cornide*, dán este nombre à ciertos animales aquáticos que dividen en muchos géneros, y subdividen en várias especies, que denominan por la semejanza con otros cuerpos conocidos, como son la *Ortiga*, la *Estrella*, la *Granada*, el *Racimo*, la *Esponja*, bien que no me parece son verdaderos *Zoophitos*, pues todos son animales con

mo-

movimientos progresivos, y nada tienen de plantas. Asi discurrió tambien contra *Linneo* Mr. *Lyonnet* en sus notas à la Teología de los insectos de Mr. *Lesser* tom. 1. pág. 101. y el docto *Almeida*.

El verdadero *Zoophito* es nuestra *Agua quajada*, nombre que dán aquí à la que en otras partes llaman *Agua mar*, y *Linneo*, *Pulmo marinus* por la semejanza con el *Pulmon*.

Su figura es plano esférica, compuesta de una substancia gelatinosa de color cambiante ò atornasolado, al que no se le percive otro movimiento que quando se le toca, que parece se contrae algun tanto, como sucede con una botija de baca llena de agua. Suele venir en las redes con otros pescados, y los pescadores se guardan bien de llevar à los ojos las manos con que los han tocado, y procuran huyan los circunstantes para que no les salte à la vista, pues la dáña y quema como el fuego. Luego que se saca à la arena se vá deshaciendo poco à poco, sin que quede señal de su exîstencia. Los Franceses la cuentan entre las *Ortigas nadantes*.

Agujas: las hay de muchas diferencias, llamadas *Esox* en comun: díxose asi por la forma de su cabeza terminada por una especie de pico de la figura de una aguja: las comunes en nuestro mar son como de media vara de largo, y un dedo pulgar de grueso, y su pico ò aguja como la mitad del cuerpo, su carne es dura, seca, y poco apreciable. En Linneo *Esox Osseus*.

Aguja paladar: Esta tiene el pico mas corto, y el cuerpo mas rollizo, y mas largo que las antecedentes, color plateado y azulado, su carne blanca, y un poco seca, pero de buen gusto. *Linneo* le dá el nombre de *Esox Belone*. En esta costa salió una del peso de 14. arrobas, que la habia malherido un marrajo en pelea que tuvo con ella.

Ala-

Digitized by Google

Alacha: especie de sardina, mas pequeña, que por acá llaman *Lacha*, su cuerpo lleno de espinas; en Galicia le dán los nombres de Mariquita, Trancho y Espadin, y *Linneo Clupea Alosa parva*. V. *Lacha*, donde se dán algunas noticias del garo, y otros salsamentos de ellas.

Albacora ò *Anbocora*: Pez muy semejante al *Bonito*, pero en tiempos es su carne muy dañosa, y se distingue por las pintas que tiene sobre el lomo, que no tiene el *Atun*: tambien se llama *Melva* la que es mas pequeña. Es pez tan sanguino, que colgado de la cola, à las 24 horas arroja toda la sangre quedándole solo la espina.

Alburrecas, ò *Agua mar*, ò *Pulmon marino*, que llama *Linneo*. Vease *Agua quajada*.

Alburrequillas: Alburreca pequeña.

Alga: planta marina suave como *chamberga* de seda, de mas de vara de largo, que arroja el mar à las orillas: hay de vários colores: acá le llaman lechuguillas.

Almendrilla: especie de *Agua quajada* menuda como las almendras pequeñas, que sale mucho en las redes.

Almexas ò *Tellinas*: con tal nombre se conocen estos mariscos aun en los modernos Naturalistas. Terreros entiende por *Almexa* al *Mixillon*, pero no lo es, pues tienen barbas, y la *Tellina* no. Hay tres especies de *Tellinas*. La *Almexa* es marisco muy sabroso, que se cria entre dos conchas pequeñas y prolongadas, orillas del mar, y aun en algunos rios: suelen llamarla tambien *Coquina*, de que se hace una sopa muy sabrosa. Las tres especies de *Tellinas* se distinguen mas bien por los géneros de conchas, y aun por su grandeza. *Linneo* las llama *Tellinas foliaceas*. V. *Tellina*.

Al-

Digitized by Google

Digitized by Google

Linneo la llama *Callionymus Dracuncu-*

ña crustacea, que el Gallego llama *Cen-*
neo Aranea crustata, es del género de
s, llamada tambien *Araña* por la seme-
igura con este insecto, de figuracion redon-
s pies largos armados de puntas negras,
dos manos que parecen tenazas, y su
parte de las piernas cubiertas de vello.
roncadora: es de hechura del *Sapo*.
pez lo mismo que el *Rubio*, solo algo

los: Peces de muchas conchas pe-
color del *Rubio* ò *Salmonete:* asados tie-
mer, y su carne es muy blanca: tomaron
de su armadura.
co ò *Autriaco:* pez listado como los *Boni-*
os, sin escama, los que vienen de Levan-
nbra de los navios por debaxo de ellos, co-
n observado los Pescadores.
n: pez bien conocido en el Mediterraneo,
mente de la Andalucía; su hocico puntiagu-
rne salada se llama *Toñina:* es gruesa, y di-
igerir. *Linneo* le llama *Scomber Thinnus*. El
o de este pescado fué mayor en lo antiguo,
nos han dexado noticias muy individuales de
a, y salsamentos en todas estas costas *Estra-*
Plinio y *Atheneo*. La hembra se distingue del
o en una agalla que tiene en el vientre. Son de
vista, y ven mas con el ojo derecho que con
zquierdo. Por esto el Poëta *Eschîlo* comparó à
os à uno que miraba obliquamente. V. *Salsamentos*.
Babosa: pez marino, que tiene las espaldas al-
gras, y con várias pintas, llamado asi por las
as babas que echa: se cria entre las piedras del

Almexas de tejadillo: por la figura de sus conchas, que parecen formadas de tejas. Hay innumerables especies, tanto en el mar como en agua dulce.

Anchoa ò *Boqueron:* pescadillo muy sabroso, y comun en nuestra costa: se hace mucho comercio de ella: en *Linneo* se lee *Clupea encrasicholus.*

Aguaciles: especie de concha semejante à las que trae Terreros en el tom. 1. pág. 266. de su Espectáculo de la naturaleza.

Angelote, ò *Peje Angel:* por las aletas que tiene, que parecen à las con que pintan los Angeles: es un medio entre los *Esqualos*, y las *Rayas*, pues ni es tan largo como los primeros, ni tan ancho como los segundos: sus huevos se llaman *Meotes*, y éstos son buenos para empachos tomados con agua ò vino. *Linneo* le llama *Squalus squatina:* su carne no es apreciable por su dureza y mal sabor.

Anguilas: peces muy conocidos y estimados: nacen en los rios, y con el tiempo baxan al mar: las hay en nuestros rios, y en el mar: *Linneo* las dá el nombre de *Muræna Anguila:* el lomo de ellas es pardo, y sus costados de un verde obscuro, y el vientre blanquisco. Su carne muy buena, y mejor segun los rios, y estanques del mar. Su cuero es liso como el congrio: por la semejanza con las culebras se llaman *Anguilas.*

Arañas: con este nombre hay pez y marisco, ò mas bien *Crustaceo:* el pez es muy parecido al insecto, del que toma el nombre por ser la picadura de sus espinas venenosa y dolorosísima, parece la figura de la trucha, cabeza pequeña, y de color variado de verde y pagizo. El remedio para mitigar los dolores de la picadura es aplicar sobre la herida el hígado de él machacado: no obstante su carne es de buen gusto,

y

y se come. *Linneo* la llama *Callionymus Draconculus*.

La *Araña crustacea*, que el Gallego llama *Centola*, y *Linneo Aranea crustata*, es del género de los *Cangrejos*, llamada tambien *Araña* por la semejanza en la figura con este insecto, de figuracion redondo, con seis pies largos armados de puntas negras, muy duras, dos manos que parecen tenazas, y su concha, y parte de las piernas cubiertas de vello.

Araña roncadora: es de hechura del *Sapo*.

Arete: pez lo mismo que el *Rubio*, solo algo mas largo.

Armados: Peces de muchas conchas pequeñas, del color del *Rubio* ò *Salmonete:* asados tienen buen comer, y su carne es muy blanca: tomaron el nombre de su armadura.

Atriaco ò *Autriaco:* pez listado como los *Bonitos* pequeños, sin escama, los que vienen de Levante à la sombra de los navios por debaxo de ellos, como lo han observado los Pescadores.

Atun: pez bien conocido en el Mediterraneo, principalmente de la Andalucía; su hocico puntiagudo: su carne salada se llama *Toñina:* es gruesa, y dificil de digerir. *Linneo* le llama *Scomber Thinnus*. El comercio de este pescado fué mayor en lo antiguo, de que nos han dexado noticias muy individuales de su pesca, y salsamentos en todas estas costas *Estrabon*, *Plinio* y *Atheneo*. La hembra se distingue del macho en una agalla que tiene en el vientre. Son de corta vista, y ven mas con el ojo derecho que con el izquierdo. Por esto el Poëta *Eschilo*, comparó à éstos à uno que miraba obliquamente. V. *Salsamentos*.

Babosa: pez marino, que tiene las espaldas algo negras, y, con várias pintas, llamado asi por las muchas babas que echa: se cria entre las piedras del mar.

Bacallao: Vide *Abadejo*.

Bailas: son pintadas como las *Truchas*, del tamaño comun de las *Lisas* ò *Mugiles*.

Baqueta: pez mucho mayor que la sardina, listado de encarnado y azul: se cria entre las piedras.

Barbos: los hay fluviales, y del mar, llamados asi por sus barbas ò vigotes: el marino tiene el hocico agudo, y barba larga en él.

Berrugueta ò *Berrugato*: especie de *Corvina*, solo mas pequeño, pescado muy sabroso, y mejor en el Invierno: aprovechan à los que tienen calenturas.

Besugos: pescados muy conocidos, llamados por *Linneo Sparus pagrus*: caminan en bandadas: hocico agudo, ojos pequeños, cuerpo algo ancho, con manchas negras pequeñas en los encuentros de las aletas.

Bocaus: pescado de cuero semejante al *Cazon*, pero su boca mas grande: es dañino, y de la especie de los *Esqualos*, y lo pone *Linneo* en la clase de los *Anfibios nadantes*, con aletas cartilaginosas: es largo y delgado, y su boca como la del *Cazon* y *Pintarroja*.

Boga: muy parecida al *Besugo*, y su cuerpo apenas pasa de una quarta, tiene variedad de colores dorados, plateados y nacarados. Comida de pobres. *Linneo* le llama *Sparus boops*, y de éste *Bogu*, que significa la de los *Ojos grandes*, que asi los tiene como el buey: por esto llamó el Poëta à Juno *Boope* por la grandeza de sus ojos: su cabeza es pequeña y corta: las escamas del vientre plateadas, y las aletas como las del *Sargo*: se sustenta de malas comidas.

Bogabante, *Logabante*, ò *Langosta del mar*: todo encarnado con patas y uñas, y dos mas grandes como tenazas, con que lleva la comida: es tes-

Digitized by Google

taceo, con conchas muy fuertes encarnadas; y de buena carne. Linneo le llama *Cancer Gammarus.*

Bonito ò *Bonítalo:* llamado asi por su agradable vista en las aguas por las líneas amarillas, obscuras y azuladas que tiene: caminan en bandadas, y son muy conocidos y freqüentes en estos mares. Linneo lo llama *Scomber pelamys.*

Borriquet: al modo de *Bonito*, de color de chocolate.

Boqueron: Vide *Anchoa.*

Boraces: especie de *Besugos*, que aquí son de mala carne: tienen dos aletas, y en su nacimiento dos manchas negras por debajo de ellas.

Boza: caracol lleno de carne, que son los que tocan la gente del campo, y aquí se llaman *Caracolas;* tal vez se confundirá con el *Buccino* testaceo mayor.

Bramante: especie de *Raya* grande.

Brecas: muy parecidas al *Besugo*, de la clase de los *Esparos*, que distingue *Linneo* con el nombre de *Erythrino córpore rubro.*

Brótolas: especie de pescada, y muy parecida à ella: se pesca donde éstas.

Buccinos: testaceos univalvos, baxo cuyo nombre se conocen las conchas llamadas *Turbinadas*, porque su figura espiral representa un remolino, y parecen una trompeta, de donde tomaron el nombre latino *Buccina*, ò trompeta, en latin *Buccinum.* De ellos se sacaba la púrpura *Tiria. V. Murice.* Su concha tiene al principio una canal angosta y larga con una boca redonda en el margen, enmedio ancha, que se vá angostando poco à poco hasta formar una punta larga: por de dentro es blanca y lisa, y por fuera áspera y rugosa: el agujero por donde se descubre la carne es de hechura de un huevo, cubierto con una tapa muy ajustada.

Burgados: caracoles pequeños que se crian pegados à las peñas.

Busanos: caracoles con puas al modo de una botigilla con su cuello delgado.

Bufeo: pescado muy grande, de cuero, con un agujero enmedio de la cabeza: su resuello es un resoplido que arroja mucha agua, negro su lomo: los hay de 200. arrobas.

Caballas: especie de escombro, parecido al *Lagarto* en su variedad de colores: Al macho de éstas llaman en Galicia *Rinchon*: es comun en estas playas, y muy conocido: es llamado *Scomber Hippos* por *Linneo*: su carne es poco estimable, y nada substanciosa: tiene una aleta sin espina.

Caballito marino: es un pequeño pez anfibio, cuya cabeza parece la de un caballito enfrenado: su cuerpo armado de piel dura de puntas obtusas, manchado anteriormente de líneas, y posteriormente de puntos blanquiscos: es muy distinto del que llaman caballo marino ò *Hypopctamo* comun en los rios de Africa. No es comestible, y se guarda en los gabinetes por su extraña forma. Se le atribuyen muchas virtudes: llámale *Linneo Hipopocampo* del Griego *Hyppos*, caballo y *Campe Oruga*, porque reune en su cuerpo la figura del caballo en la cabeza, y de oruga en el cuerpo. Aí he tenido algunos.

Cabrilla, *Cabra*, ò *Cana vieja*, como la llama Huerta: es pez que no pasa de una quarta: el fondo de su color es encarnado con listas parduscas transversales: es su carne floxa, y de poco gusto: es parecido al *Rubio*, llámase *Perca Cabrilla*.

Cachucho: especie de *Denton*, y de *Esparo*.

Calamar, que en latin equivale al Castellano *Escribanía*: se le dió este nombre, porque en su cuerpo contiene quanto se necesita para escribir: en su humor

Digitized by Google

negro la tinta, de que he usado algunas veces: la pluma en un huesesillo ternilloso que tiene, y tambien la navagita con que se corta. Es pescado *Muelle*, ò que no tiene escama, ni piel áspera, y sin sangre: caminan en bandadas, y vuelan quando se vén acosados de otros peces: son muy conocidos y comunes, y su carne buena para comer: hay dos especies, una de mayores, y otra de menores, que llaman calamarejos, que es pez volante: à mas de las muchas patillas tiene dos trompas muy largas como las *Xíbias*, que les sirven de esperar, y apoderarse desde lexos de la presa: la llama *Linneo Sepia loligo*.

Cágalo: Muy parecido à la *Pintarroja;* pero su pellejo no raspa, y tiene pintas negras, y la barriga del mismo color.

Camaron: este pequeño *Crustaceo* tiene su cuerpo encorbado, que parece le oprime una giba ò corcoba: su cabeza tiene un cuernezuelo lleno de dientes, rodeado de muchas barbillas como las aristas de una espiga: el resto del cuerpo tiene seis pies, y dos manos: su color pardusco, y se vuelve encarnado despues de cocido: es pez comun en este mar, y especie de cangrejo, de los que hay muchos: llámalo *Linneo Cancer squilla*, y *Rondelecio Squilla gibba* por la que tiene: su carne se come cocida, y solo la tiene en la cola.

Cañas botas: es una especie de *Calamar*; pero tres ò quatro veces mayor que él.

Cañejos: especie de *Pintarroja*, solo mas pequeños.

Cañaillas: caracolillos pequeños.

Cangrejos: los hay de rio, y de mar, aunque diferentes en especie y forma: los de rio son largos: los de mar redondos y lisos, parecidos à las arañas:

cons-

Digitized by Google

constan de ocho pies, y de dos manos con sus tenacillas, que le sirven para coger la presa, y llevársela à la boca: cógense entre las piedras, viven mucho tiempo fuera del agua, su tamaño regular como de un peso fuerte, su color pardusco, se vuelve tambien encarnado despues de cocidos: los polvos de su concha son los que llaman vulgarmente en la medicina *ojos de cangrejo:* es pez testaceo, llamado *Cancer marítimus:* salen en las redes, y su guiso comun es cocidos; pero aunque tienen poca carne es muy delicada, y machacada y colada sirve para la sopa, que es muy buena.

Cangüeso: pez pequeño del tamaño de la sardina ò anchoa, es de color negrillo.

Castañuela: pez pequeño, ancho, y de color negro.

Cetaceos: han salido vários en estas costas, como ballenatos, y otros de extraña grandeza, que no se les ha sabido el nombre.

Chabillo: pez muy pequeño parecido al gallo, y de color encarnado.

Cherna: es de la hechura del *Mero*, solo mucho mas grande, pues hay algunas de 6 arrobas.

Chiculilla ò *Chucula:* especie de *Boga*, pero no tan larga; y se distingue en el hociquillo algo largo.

Chopa: pescado comun en esta Playa: tiene manchas negras à los lados de la cola, será como de una quarta de largo, de figura quasi redonda, y de color pardo; su comida es delicada. *Linneo* le dá el nombre de *Sparus melanurus.*

Choba: pescado parecido à la sierra, cabeza mas pequeña, corta con los dientes, liso con escamas menudas: su tamaño mayor es de arroba, y como de una vara de largo.

Chobeta: pez parecido al *Peje Limon:* se encuen-

cuentran de vários tamaños hasta de dos varas de largo, y una quarta de ancho.

Cazon: pescado conocido, y su comida no es muy apreciable: es de la clase de los *Esqualos*, con el distintivo de *Galeus* que le dá *Linneo*: su lomo tira à color de ceniza, sin manchas, piel áspera, y carne dura: en la costa de *Ceuta* le llaman *Galludo*, y *Gato* en Francia.

Chucho: pez especie de *Raya*, solo redondo, tiene en la cola una espina venenosa, carece de piel, llámase tambien *Escorpion*. Véase este artículo. Es observacion, que las hembras menstruan como las mugeres.

Clabel: Vease *Ortiga* testaceo.

Concha de Venus: me abstengo de darla el nombre que tiene entre estos pescadores por ser impuro: es semejante en su formacion al grano de café. En una significacion de la palabra latina *Porcus*, que dá Varron lib. 2 está su deducion y significado à que se asemeja. *Cornide* la llama *Margarita y Porcelana*, pero *Linneo* le dá el nombre de *Concha venerea Cyprea.*

Conchas: las hay de várias especies: de *nacar*, de peregrinos, &c. *Univalvas*, *bivalvas y multivalvas*, esto es, de una, de dos, y de muchas conchas, como dexo dicho. Huerta dice hay tantas diferencias, que apenas se pueden contar: todas crecen y menguan con el movimiento de la Luna, como vemos en las *Coquinas*. Diferéncianse por su figura, por su color, por su movimiento, y por el modo de estar asidas à sus mismas conchas y piedras, como la *Lapa*, *Oreja marina*, *Bellotas* del mar, &c. Unas son llamadas de hondas por la semejanza à las del mar: otras *Estriadas largas: coralinas* por ser de un color roxo muy

en-

encendido: otras de *Pintores*, porque reducidas à polvos los usan en sus colores: otras *Rugosas* por las muchas arrugas que tienen, y dentro lisas, y de un color plateado, por lo que es llamada tambien *Concha de aljofar*: de éstas hay mayores y menores: otras llaman listadas, por las cinco listas que las rodean de color purpureo: otras las tienen al traves. Basta de conchas, que es materia que no se puede apurar.

Caracoles y *Caracolas*: de várias figuras y especies, que sería muy prolixo referirlas, ni creo se les haya dado nombre à todas.

Corneta: pez ancho y largo como el *Angelote*, tiene en la cabeza dos cuernos, y en cada uno un ojo, color cenizoso; no es de buen comer.

Cornuda: es lo mismo que el *Cazon*, solo que tiene dos cuernos, y en cada uno su ojo: tal vez será la misma que la *Corneta*, ò de su familia.

Corales: en vários estados se hallan estos arbolitos del mar, ya encarnados, y ya mas baxos de este color, y algunos blancos, ò menos curados: aí tiene Vm. algunos.

Vitaliano *Donati* en su Historia natural marina del Adriático, en Venecia año 1750. cree que los *Corales*, las *Madreporas*, *&c.* y quantas se llaman plantas marinas no son vegetaciones, sino producciones y labores de ciertos insectos marinos, que por su genio las trabajan debaxo del agua, como las abispas y abejas, y otros insectos hacen sus panales ò alveolos en la tierra. Mr. *Buffon* parece adoptó esta opinion de que fué autor Mr. *Poyssonel*.

Mañana proseguiremos lo comenzado, que no hay lugar hoy.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION X.

EN QUE SE CONTINUA LA RELACION DE los pescados.

Cochino: pez marino del tamaño de tres ò quatro pies, con una aleta triangular en el lomo, ò tres costillas, y su cola orizontal en forma de media luna: su aceyte es bueno para heridas, y aun mejor que el de *Quelves*: llamóse asi por su figura, de cuerpo liso, rollizo, y craso, y aun de un gruñido como el de este animal. Derretido en aceyte tiene otras muchas virtudes y utilidades. Será su peso regular como de 4 libras, pero su hígado pesará 3, porque lo mas de él es hígado, del que se saca el aceyte, que buscan mucho los Boticarios.

Corvina: Pescado bien conocido, carne dura, seca, y de poco aprecio: son de tamaño grande. *Linneo* lo llama *Sciena lepisma:* suele hacerse cecial, sus aletas son tan negras como las plumas del cuervo, que dicen les dió este nombre; su cola es grande y ancha, ojos grandes, boca mediana, dientes pequeños, y todo escamoso.

Cornu Ammonis: caracol, que haçe figura de cuerno su concha.

Corre planas: especie de *Cazon*, mas pequeño, que siempre está corriendo.

Cerbiola: pez semejante à la *Corvina*, de la que se distingue en no tener escamas, y dos aletas por la parte superior, y otras dos debaxo.

Coquina: especie de *Almeja*, testaceo muy conocido, y sabroso para hacer sopa: hay unas pequeñas de color fusco: otras mayores de color roxo,

y sus conchas mas delgadas, y otras blancas resplandecientes con listas: todas tienen dos conchas iguales, y de una misma forma ajustadas una con otra.

Congrio ò *Safio*: pescado muy conocido entre los *Ceciales*, llamado por *Linneo muræna conger*, se diferencia el Safio del Congrio, segun algunos, en solo el color, pues el de este es blanco, y el *Safio* negro: este es estimado segun los gustos. Tiene dos aletas, una desde cerca de la cabeza por todo el largo del lomo hasta la cola, y otra desde el fin del vientre: la cola es aguda, formada de las dos aletas. Desde la cabeza à la cola está dividido con una línea que vá por medio del cuerpo, y blanco el vientre. Su carne es gruesa, blanca y dulce, pero dura y dificil de cocer, que engendra malos humores: desde el medio hasta la cola está tan lleno de espinas, que quitan la gana de comerlo. Los antiguos los tenian por el mayor regalo, tanto, que los llamaban comida de los Dioses, segun *Athenæo*, pero serían aquellos de otra carne.

Culebras: Son parecidas al *Safio*, solo mas angostas, y mas largas: no se comen. Se sacó ha dias una con innumerables dientes.

Cuquillo ò *Cuco*: pez pequeño parecido al *Rubio*.

Denton ò *Sinodonte*: pescado marino conocido, muy sabroso, algo semejante al *Besugo*: tiene muchos dientes como sierra, de los que tomó el nombre. Algunos dicen suelen tener en la cabeza la piedra preciosa llamada de su nombre *Sinodontida*. *Linneo* le dá el nombre de *Sparus dentex*, por dos dientes mayores en la quijada superior, que están mas sacados que los otros.

Doblaeta: lo mismo que el *Besugo*, lomo negro, con dos pintas negras en la cola.

Don-

Donzella: pescado marino, del que parece hay dos especies: el uno semejante à la *Lota*, ò *Mustella* marina, y el otro al *Sábalo*: su cuerpo es hermoso, variado de los colores rubio, amarillo y pardo, sus escamas son imperceptibles, sus ojos pequeños y redondos, y cabeza aguda.

Linneo lo llama *Ophidium imberbe*. Su carne es saludable y delicada, que aun se permite à los enfermos.

Dorada, *Dorado*, ò *Doradilla*: llamada asi por una mancha dorada que tiene entre sus ojos parecida à un gran topacio: segun *Rondelecio* es pez de los *Litorales*, que se introduce en los estanques marinos, y engorda en ellos. El cuerpo está algo teñido de dorado, lo que se conoce mejor quando está en el agua, y por este aspecto es de los pescados mas hermosos. Su carne es mejor en Verano que en Invierno. Llámalo *Sparus aurata Linneo* por su color, contándolo entre los *Esparos*: suelen llegar al tamaño de media vara: su cuerpo es de figura oval chato, el lomo entre negro y azul, sus lados plateados, y el vientre blanco.

Dactilo, *Dutil Solen*, ò *Languerol*, por el que es conocido en esta costa. Es marisco testaceo *Bivalvo* de dos conchas blancas con celages azules transparentes, como de tres à quatro pulgadas, ábrense por uno de sus costados, quedando unidos por el otro: vive enterrado en la arena, y se cogen con un hierro ò punzon que en la punta tiene un anzuelo, que se introduce por un hoyito que se dexa ver sobre este marisco hasta prenderlo en su carne tirando de él prontamente, pues si no se entierra mas, y mas: su figura es como el mango de un cuchillo: separadas las conchas parecen dos canaleos. El Traductor del Espectáculo de la Naturaleza le

llama por esta razon *Cuchillero*: aunque esta voz solo explica el cuchillo, y no el cabo con el que se asemeja; pero es porque con él las abren. *Linneo* le nombra *Solen Dactylus*: el *Solen* Griego significa *canal*, que parecen las dos conchas: aí las tengo, y se hallan dibujadas en la lámina del tom. 3 del *Espectáculo* citado pág. 268 figura H. ò *Cuchillero*, en la que pone várias conchas *Bivalvas*, y en las otras las *Univalvas*, vários peces y plantas marinas, à mas de las que estampó en el tomo 1 y 2, que deben registrarse, pues quasi todas las hay aquí, porque nuestras *Conversaciones* no pueden tener láminas por costosas.

Erizos, que en Galicia llaman *Botones del mar*: especie de concha *Univalva* cubierta de espinas, que se cruzan desordenadamente, cuya carne la come la gente ordinaria: son muy frequentes en este Puerto: la figura de este marisco es como una esfera aplanada. Hay de várias especies, blancos y negros, todos de extraña estructura, algunos de figura oval, y de los abotonados hay de dos clases. *Linneo* los llama *Echinus Ovarius marinus* por la semejanza à la cubierta de las castañas, que tambien se llama en Griego *Echinos*: todos carecen de olfato, que es singularidad entre los pescados de *concha* ò *testaceos*. En Castilla los llaman *Equinos* como à las *castañas marinas*.

Escolar: es semejante al *Bacallao* ò *Abadejo*, y uno de los peces ceciales.

Escorciana: V. *Obispo*.

Esparte: pez grande parecido à la *Tollina*: tiene una aleta sobre el lomo muy cortante: es enemigo del *Atun*, al que persigue de muerte, pues lo parte con la cuchilla de la aleta dorsal.

Estorniño: especie de *Caballa*, de la que se dis-

tin-

tingue en unas pintas que tiene sobre el lomo.

Estrella: este testaceo es una de las obras de la Omnipotencia, que mas representan las de su Criador por la semejanza con las pintadas del Cielo: si los erizos son redondos, éstas se alargan cinco brazos, que forman cinco ángulos, que terminan en puntas, ò especies de rayos: algunas tienen mas, de los que salen multitud de ramos pequeños: unas veces caminan estos mariscos arrastrando, y otras nadando: en el centro de cada rayo hay una boca armada de dientes, carecen de vista, hay muchas especies como *enredadas* por la figura de red, *erizadas* y *ramosas*: no son propiamente *Zoophitos*, como hemos dicho: llámanla tambien *Caput medusæ*.

Estuniones: algunos los dicen *Sollos*, pescados marítimos, que gustan de agua dulce.

Espetones: llamados asi por su figura larga y aguda como un asador ò *espeto*, muy semejante à la aguja; y tambien porque tienen la costumbre de introducirse ò clavarse en la arena hasta que se ocultan ò *espetan*. Nuestro Diccionario lo confunde con la *Aguja*; pero es distinto en su hocico que no es tan largo, y su cuerpo à proporcion mas corto y rollizo: su lomo nada tiene de verdoso, sino es blanquisco, y plateado: su carne es blanca, y de buen gusto, dura, y algo seca. *Linneo* les dá el nombre de *Esox Sphirena*.

Escorpion ò *Chucho*: es de color encarnado con pintas negras y blancas, cabeza grande llena de puas, y los ojos en la parte superior: está lleno de espinas ò puas: la picadura de estas es muy dolorosa, pero se mitiga, como me lo ha asegurado, de experiencia propia persona fidedigna, pasando la parte lesa por la punta del *pene*: lo mismo escribe

Cor-

Cornide. Diferênciase de la *Escorpena* en que ésta es negra, y vive en los arenales de la costa, y aquel es encarnado, y de altura, ò que vive en alta mar, y en ser comestible.

Escarapela: pez de hechura de la *Breca*, hocico redondo, y todo él pintado, con dos ò tres puas sobre el lomo mas largas que las demás.

Foladas ò *Folados:* ciertas conchas bivalvas largas como los dátiles marinos, y ciertas especies de almejas, llamados asi segun Huerta, por estar escondidas y metidas en las rocas del mar de tal suerte, que cubiertas con ellas no pueden ser vistas ni ofendidas de pescado alguno. Ningun animal de los del mar está tan escondido como ellas, porque los peñascos donde se crian son tan duros, que no se pueden quebrar si no es con grandes golpes, criándose en los huecos y concavidades que dexó allí naturaleza. Estos bivalvos tienen algunas *apofisis* ò eminencias cretaceas hácia la parte superior, con las que toman tal íncremento, que hay algunos de 5 pulgadas de largo, y dos de diámetro.

Tambien se encuentra cierto pez testaceo llamado *Folas.* Su carne es mala, como la de las antecedentes, aunque de mucho sustento.

Galápago: reptil anfibio muy conocido en todos los rios, arroyos, &c. es especie de cangrejo este testaceo marítimo: todos sacan los pies, y la cabeza de entre las conchas: no tienen dientes, pero las márgenes de sus labios, principalmente de los marinos, son tan agudas, que con ellas cortan quanto quieren: estos tienen los labios como pico de Aguila, y se sustentan de conchas. *Linneo* los llama *Testudo lutaria.*

Gallina: pez muy colorado semejante al *Rascacio*, lleno de espinas venenosas, y no se puede agar-

Digitized by Google

garras por la boca: su carne es muy buena para sopa.

Gallo: pez que tiene una cresta cartilaginosa ò ternillosa, que le adorna la cabeza, que le ha dado este nombre. Consta de 5 aletas: las narices son dobles, cosa rara en los peces, y la cola à manera de hoz, y todo él ternilloso: pellejo azulado: su figura es media entre los pescados planos y redondos. En Francia y Roma le llaman *Pescado de San Pedro*, porque dicen fué el que Christo mandó coger al Apostol para pagar el tributo con la moneda que hallò en su boca. *Linneo* lo nombra *Zeus faber*, y coloca en el órden de los anfibios nadantes.

Galera: pez pequeño especie de *Bogabante*, boca pequeña, y todo él con muchos piesezuelos.

Hay tambien una curiosa *Holoturia* que llaman *Galera*, y otros *Ortiga marina* por el escozor y comezon insufrible que causa al que la toca: como dirémos V. *Ortiga*. Es de la hechura, y casi del mismo volumen que una odre ò begiga de buey llena de ayre, solo que por debaxo está proveida de un gran número de patas, ò mas bien antenas ramosas, enredadas unas en otras, enmedio de las quales está situada la boca, que es muy disforme. Estas antenas están hermosamente pintadas de roxo, violado y turquí: la piel cristalina, y formada al parecer de fibras longitudinales y transversales, en las que se observa cierto movimiento *Peristáltico*, que tomándolo del Griego llaman asi los Médicos al que hacen las tripas de arriba à baxo: ò como el de los gusanos, que el latin dice *Motus vermicularis*: la parte de arriba está adornada de una membrana en forma de cresta pintada como las antenas, que se extiende de punta à punta, y sirve de.

de vela al animal. Pertenece, en sentir de algunos, à la clase de los *Zoophitos*; pero ya está averiguado es animal viviente. V. *Ortiga*.

Guitarra: especie de *Raya*, solo mas larga, y su cabeza mas ancha, cuya figura es muy parecida à la guitarra.

Galludo: semejante al *Quelves*, solo mas pequeño, y tambien se le dá este nombre al *Tollo* fino.

Golondrina: pescado volador ò con alas, vientre blanquecino, la cabeza, alas y espaldas negruscas, cola y alas muy largas al modo de las golondrinas comunes, sólo que las aletas de la cola una es mas larga que la otra. Tiene la virtud de señalar con la cabeza el viento que corre, puesta colgada dentro de las salas. Lo mismo escribe *Huerta* señala el pescado *Orbe*. *Linneo* la nombra *Trigla hirundo*.

La virtud ò simpatía que tiene este pez para buscar, y volverse al viento que corre, la leí en el Marqués de San *Aubin* en su tratado de la opinion tom. 7 pág. 170; que hablando de los pescados voladores dá à la Golondrina del mar esta propiedad muy singular: cita al Padre *Kircher*, que la tenia en su gabinete de curiosidades, donde por 20 años la observó esta virtud, como toda Roma, y que jamás faltó de señalarlo, por lo que busqué las que Vm. vé aí colgadas.

Despues he leido lo mismo en la *Física curiosa* del Padre Gaspar *Scoto* su compañero en Roma, el que à la pág. 1367 de su part. 2. lib. 10 cap. 34 trata de ella, y de la causa de su conversion al viento que corre, y despues de haber señalado la misma virtud al *Orbe*, que los *Arabes* y *Egipcios* llaman en su lengua *Dios de los vientos*, porque vuelve su pico al que corre. Escribe: *Ean-*

Eamdem vim, hoc est ad ventum actu spirantem conversivam, inesse quoque Hirundini marinæ, pisci sat. noto in mari mediterraneo didici, ipse ego, una cum P. Athanasio Kircheso aliquot annorum experimento. Habebat dictus autor unam ab amico quodam ::: sibi dono missam, eamque exenteratam, atque exsiccatam è tholo celeberrimi sui musei (Galeriam Romæ vocant.) suspenderat jam ab anno 1640, usque ad 1655 quo Roma ab eodem discessi: quæ constantissime semper ad flantem pro tempore ventum, clausis etiam omnibus portis, ac fenestris, rostrum convertebat. Hoc ipsemet cum admiratione et voluptate trium annorum spatio quotidiè ferè observavi.

He cansado à Vm. con esta larga autoridad, porque lo merece esta observacion curiosísima, y para que se vea la razon que me asiste para tener esas dos colgadas del techo de mi estudio, en que reparan quantos entran, y algunos han dificultado la verdad de mi relacion, que tengo comprobada por muchos años que están aí: mientras mas cerrado el estudio señalan mejor el viento, y aun lo pronuncian volviendo el pico poco antes que se mude. Esas dos que Vm. vé colgadas, y la una de ellas con su estrella de los vientos, me sirven como de veletas seguras para saber sin salir à fuera el viento que corre.

Golondrina concha: se diferencia de las *Veneras* llamadas de *Santiago*, en ser mas larga que ancha, y ser las dos conchas convexas, pero mas chatas, y las istrias simples: su color es purpureo claro, y su carne de mediano gusto. Llámala *Linneo Pectunculus Hirundo.*

Garcela: parecido al *Abadejo*: es pardo, boca y ojo muy grande: pez de escama muy sabroso, y del tamaño de la *Breca* algo mas largo.

Haba marina: V. *Nerita*.

Herrera: especie de *Besugo*, solo muy pintada: tiene tres faxas negras en el cuerpo, no llega à libra, y es de buen comer.

Hermitaño: cangrejo de una especie singular, cubierto de una concha incapaz de conservarle, por lo que se retira à vivir seguro à las conchas vacías. Este retiro es semejante al que busca el *Escabro* pequeño. Si entran muchos, se queda el que vence; luego que no cabe se vá de concha en concha: por esta pobreza le llaman tambien el *Hombre pobre*, y *Bernardo el Hermitaño*. No sé si este es el *Gambaro* que trae nuestro Diccionario, y el de *Terreros*, que es largo y delgado, especie de *Cangrejo* pequeño, que en cociéndose se vuelve muy encarnado: los Cocineros alaban este marisco por su buen gusto.

Hongos marinos ò *Anemonas* del mar: peces de conchas, que jámás se apartan del lúgar donde una vez se pusieron, y à que quedáron asidos. Son singulares en su especie: algunos hay verdes, encarnados, y de otros colores. Esta especie de mariscos se halla entre las rocas. Quando están cerradas sus conchas se parecen à los *Hongos*, y quando las abren à las *Anemonas*. Es muy difícil obligar à estos animales à que abran las conchas: apretándolas mucho sale una multitud de pececillos de diversos tamaños, lo que hace pensar que son hermafroditos, viviparos, y semejantes à las *Ostras*: se pueden desasir, y conservarlos en agua: abiertos aparece en todo el circuito del hongo una infinidad de puntas, ramas, ò trompas de diferentes tamaños y colores.

Holoturia ù *Holoturion*: cierta ortiga marina (tambien hay una concha de este nombre) especie de *Zoophito*, es de naturaleza tan cáustico y venenoso, que solo el llegar à ella causa un calor como de

agua

Digitized by Google

agua hirviendo, y una fuerte calentura. El remedio es poner en la parte que le tocó un ajo machacado en agua: asi *Terreros* en su Diccionario. La concha tiene el un extremo llano y redondo, y allí parece tener una rosa: el otro es delgado, y todo él un bulto confuso sin aparecer division alguna.

Hortigas ù *Ortigas marinas*: son una especie de *Zoophito* ò animal planta, que esto significa en Griego, y parece tienen una vida media entre animales y plantas. Nacen asidas à los peñascos, aunque despues se desacen con el batidero de las olas: hay mayores y menores: su movimiento es muy tardo, pues en el espacio de una hora apenas anda una pulgada: su figura es redonda, parecida à un tomate, de substancia fofa, y de color verde apagado. Algunos pretenden que es un animal bien organizado, sensible quando lo tocan, y que coge algunos pescados y mariscos con que se mantiene. En efecto, está observado, que qualquiera que se acerca à ellas quando están pegadas à las peñas, y las toque con alguna varilla, las vé abrirse como un clabel que se desabrocha, descubriendo un color que parece encarnado lleno de fibras arrugadas: las punzadas de sus puas dan el mismo ardor que el que causan las ortigas plantas, y la *Holoturia*. Linneo la llama *Acthinia Senilis*. *Bomare* añade, que las hay de várias formas y colores. El *Holoturo*, ò rosa de mar es una *Ostra*, ò especie de marisco que no se mueve al parecer, y tiene una rosa como entallada en la concha.

Japuta: pescado muy conocido y sabroso, es todo negro, hocico redondo, y dos ojos junto à él.

Jaqueton: especie de *Marrajo*, los mayores serán de veinte arrobas: pescado dañino, llamado asi por la mucha fuerza que tiene, pues es el jaque del mar.

Jurelès: hay de muchas especies; en Galicia los llaman *Escribanos* y *Chicharos*: pescado sabroso, carne dura, que es mejor asada y frita; es de regular tamaño, cabeza un poco aguda, cuya línea lateral se compone de una fila de escamas tan espinosas y ásperas, que parecen una sierra. Vive en compañía, y es comun en estos mares. *Linneo* le dá el nombre de *Scomber Trachurus*; pertenece à la clase de los *Thoracicos*.

Jurel anchon; dicho asi por su figura, es de la misma especie, y por tener algunas pintas doradas le llaman *Jurel dorado*.

Jurel negron: es el mas pequeño, de color negro.

Judio: de color pardo y doradillo: es parecido à la *Boga*.

Lacha, *Alacha*, *Alache*, ò *Haleche*: nombres todos de un pez mas grande que la sardina, à la que se asemeja mucho, conviniendo en el género, pero es mas ancho, y de muchas espinas, las que lo hacen despreciable: otros lo confunden con el *Arenque*. En Galicia lo llaman *Mariquita*, *Trancho*, y *Espadin* por lo que le asemeja en la cola. *Linneo* le dá el nombre de *Clupea alosa parva*. Este pescadillo era abundante en lo antiguo en nuestras costas; puede ser el llamado *Escombro*, muy mencionado por *Plinio*: Ambrosio de *Morales* en su descripcion de España pág. 42 dice corresponde el *Escombro* à nuestro *Aleche*, y que otros le tienen por el *Pegerey*: de qualquier suerte que sea, el antiguo *Escombro* se criaba en nuestros mares, de los que se sacaba mucha utilidad, y mas abundante era en los de Cartagena, que por ellos fué nombrado *Scombraria* el promontorio ò cabo que llamaron de *Saturno*, hoy cabo de *Palos*, segun Florez en su E. S. tom. 5 pág. 34.

De

De este pescado se sacaba un licor ò grasa que destilaban sus intestinos y sangre, llamado *Garo*, ò *Garon*, que servía para ciertos condimentos ò escabeches, que era mas exquisito que el extraido del pez *Garo* que le dió el nombre. *Estrabon*, *Plinio*, *Marcial*, y otros cuentan à esta salsa ò condimento sacado del *Escombro* por uno de los mayores regalos, y de mas valor. Tanto era este, que dos congios ò medidas de este escabeche valía mil sestercios. No hay licor, dice Plinio lib. 31 cap. 8, que logre mas alto precio y reputacion: era comida de ricos, y gente principal; sirviendo para los pobres la *muria* ò salmuera hecha del *Atun*. Basta con lo dicho para que se vea lo que la industria sacaba de un pescado tan despreciable: bien pudieran trabajar en averiguarlo los Malagueños, y tendrían este ramo mas de comercio de no poca utilidad.

Langosta marina: crustaceo largo, muy parecido al *Cangrejo* de rio: su cuerpo está cubierto de una costra dura, y llena de puas: su cola de cinco láminas fuertes y lisas, medio cubiertas unas por otras, que terminan en cinco aletas, y dos mas largas en la cabeza: consta de ocho pies y dos manos, que terminan en forma de tenazas ásperas, con las que aseguran las presas: su color es entre negro y roxo, que se aviva mas despues de cocido: su comida es indigesta, y el nombre latino *Locusta marina*.

Lapa ò *Lepade*: marisco testaceo, que vive siempre pegado à las peñas, en donde se alimenta de la espuma que trae la marea: la figura de su concha es la de un plato con cabo, de donde tomó el nombre latino de *Patella* y *Patena*: es istriada con faxas pardas y negruscas: pertenece à la familia de las *Univalvas*: su carne la usan muchos cruda, aunque es algo desagradable: este género contiene muchas especies, en-

entre las que se encuentra el *pico* de *Papagayo* de la familia de las conchas *anatiferas*: las hay de vários tamaños, y aí tiene Vm. algunas.

Lechuguillas: V. *Alga*. Algunas hay muy apreciadas como la lechuga llena de muchas hojas, de substancia dura y callosa, y cuero de color purpureo, y quitándoselo queda agugereada como un harnero, ò criva.

Lenguado: entre los peces toracicos, ò que tienen las aletas en el pecho, se cuenta este, que el latin llama *Solex* por la figura de una suela que representa su cuerpo: es sin duda de los pescados planos el mas fino, de comida mas agradable, y de carne inocente; por esto los Franceses le llaman *Perdiz del mar*: hay de vários tamaños, pero los mayores son menos sabrosos que los comunes. *Linneo* le dá el nombre de *Pleuronectes linguatula*.

Lisa: pescado muy conocido en estos mares: su cabeza aplanada: su pesca se hace tambien de noche con hachos encendidos. Hay otra *Lisa* que llaman *Panera* ò *Morro* por tener la cabeza mas grande que la *Lisa* comun. *Linneo* le dá el nombre de *Perca nilotica*; es de la clase de los *Toracicos*.

Litophitos, ò plantas marinas *Semipetrosas*: salen en las redes no pocas, principalmente en el Verano: algunos parecen árboles pequeños sin hojas: otros se vén en forma de redes, ya del todo dobladas y plegadas, y ya muy abiertas: lo interior de la rama participa de la naturaleza del cuerno, y aun lo acredita el olor quando se echa en el fuego, y la corteza tiene mucho de la naturaleza de piedra, y encierra no poca sal. Muchos confunden el *Litophito* con el coral y madrepora; pero son diversas, pues esta planta no es enteramente piedra ò pedregosa, y aquellas sí. Los Naturalistas han comenzado à dar

este

Digitized by Google

este nombre à las plantas pedregosas por el Griego *Lithos*, piedra, y asi se llama *Litografia* la descripcion de las piedras, como *Litologia* la ciencia que las considera en todas sus partes.

Lirones: culebras de cabeza redonda semejantes al *Raton* ò *Liron* de tierra: es anfibio.

Lobo marino: pez anfibio grande sembrado de manchas, cabeza grande y larga, boca y tragadero ancho: en latin se llama *Vitulus marinus*, porque le imita en el bramido: suelen hallarse en los rios: algunos describen dos especies, una del todo aquatil, y otra anfibia: los de rios suelen llamarse *Molineros*, porque se hallan cerca de las ruedas de los molinos, y tambien *Cabezudos* por sus cabezas grandes.

Longuerol: V. *Dactilo* ò *Zafio*.

Madrepora: planta marina enteramente pedregosa y ramosa por lo regular, de la que hay várias especies: entre estas se cuenta el *Abanico*, que se me olvidó referir à Vm. en su lugar. Se encuentran muchas, y muy raras en nuestras costas, de que he tenido várias: se parecen al coral en su dureza, y estár llenas de agujerillos: estas son de diferentes figuras en sus tubicos ya hondeados, ya estrellados, ya como los claros de las redes, ya de hojas, &c. Por estos poros las llaman *Madreporas:* por su multitud, *Mileporas*, ò de mil poros: por su figura de redes *Retepora*. Lo mas ordinario en las madreporas es salir, y crecer à la manera de un arbolito, pero siempre con muchos agujeros en sus ramas.

Maza: concha univalva à *voluta* ò encaracolada, llamada asi por su semejanza à una maza llena la porra de nudos y puntas, con su mango. Salen con freqüencia principalmente en las redes el Verano. Es de la clase de las *Purpuras*, que aquí llaman *Busanos*.

Man-

Manganillo: testaceo ò marisco que no se come, semejante à un canuto de caña, cuyo nombre aquí comun es poco honesto: sale con los anzuelos, se cria en el fondo del mar: tiene la particularidad que de noche alumbra mucho, como sucede con otros que refiere *Huerta*. Por su concha bivalva larga, que tambien se halla metida en las peñas, es especie de *Almexa*, llamada en otras partes *Mangon* ò *Pholade*.

Mahoma: especie de *Raya* de color negro, y el pico mas largo que ella.

Margaritas, ò *conchas de Venus*: ciertos mariscos ò caracolitos, que varían desde como un grano de trigo, hasta el de un huevo gordo: parecen al grano de café, ò havilla de los altramuces, ni se puede comparar à otra cosa, pues el nombre que aquí le dán no es honesto, y lo explica la palabra antigua latina *Porcus* en significacion muy distinta del puerco animal. Linneo le llama *Concha venerea Cyprea*. Aí tiene Vm. algunas.

Marrajo: pez voraz de boca y gaznate tan ancho, que puede tragarse à un hombre: tiene tres órdenes de dientes, y es muy grande. En latin se llama *Vituli marini species* segun *Terreros*. Herrera cuenta, que en la pesquería de perlas cogieron uno que se habia tragado à un Indio: no es esto tan particular, pues aquí se han visto vários de estos funestos exemplares. Tiene la malignidad notable que no se halla en otros de su condicion, que salta à las embarcaciones, y suele asir à los hombres, y llevárselos para comérselos.

Merluza, *Pescada* ò *Pijota*: las hay de todos tamaños hasta el de una vara por lo regular: su lomo ceniciento, el vientre plateado, cabeza larga y chata, los ojos grandes, y la boca muy rasgada, con dientes agudos hasta en el paladar: es pescado voraz, y

des-

Digitized by Google

destruidor de las otras especies, singularmente de las *Sardinas*. Se come fresca, salada, y seca al ayre, de cuyo modo se transporta à várias Ciudades. *Linneo* la llama *Gadus dipterygius imberbis*: es muy comun y usada su comida en estas costas: es de los pescados *Jugulares*.

Melva: V. *Albacora*.

Mero: pescado de altura, ò pelagico, que algunos con equivocacion confunden con la *Cherna*: es grande, de escamas pequeñas, cuello gordo, color obscuro, con seis aletas, una en el lomo, dos junto à las agallas, dos en el baxo vientre, y otra junto à la cola: carece de dientes, la lengua áspera, y el paladar carnoso: su carne es blanca, tierna, y agradable, tanto, que suele decirse proverbialmente: *De la mar el Mero, y de la tierra el Carnero*: su largo suele ser de seis pies: el nombre que le dá *Linneo* es de *Perca scriba*: es pescado toracico.

Mojarra: pez mas pequeño que el *Besugo*, solo que es redondo, y tiene algunas pintas hasta en la cola: la boca es pequeña.

Morena ò *Murena*: fué un pez muy celebrado de los antiguos, que lo conservaban en sus *Piscinas* ò estanques para su regalo: no es hoy muy estimado, pues algunos miran con horror las manchas de su cuerpo, que parecen culebras, por lo que *Linneo* lo llama *Muræna ophis*, que en Griego significa *Culebra*. Su carne es floxa, y mas crasa que la del *Congrio*, è indigesta: su cuerpo es liso, delgado, y color variado con manchas blancas y amarillas sobre fondo mas ò menos castaño. Es uno de los pescados *Apodes*, ó que carecen de nadaderas ventrales, como la *Anguilla*, *Congrio*, *Doncella*, *Pez espada*, y los de su especie. *Julio Pollux*, y otros Autores antiguos celebran mucho las *Murenas* de estas costas, co-

mo uno de los pescados exquisitos, que se transportaban de la Bética à Italia, y la Grecia, y lo mismo los *Congrios* y *Pulpos*.

Megallos: V. *Quelves*.

Morro: especie de *Lisa*: pescado toracico.

Morcillones, que algunos llaman *Migillones*: mariscos de la clase de las *Almexas* grandes *bivalvas*: sus conchas negras exteriormente, y en lo interior azuladas, blancas, algo amarillas, lisas, y muy lustrosas: su carne cruda es amarilla clara, y despues de asada ò cocida mas encendida: sus conchas son mas delgadas hácia el borde, que en la union ò charnela, cerca de la qual le salen unas barbas, con que se afianzan en las peñas, ya solas, y ya en grupos mas ò menos grandes. Su carne es despues de la *Ostra* la mejor, y la comen cruda, cocida, y frita en vários condimentos, por ser de muy buen gusto. *Linneo* los llama *Mytulus edulis*. Excitan la Venus, como todo marisco, por estar alimentados en agua salitrosa: entre las dos conchas se vé claro un agujero por donde reciben el alimento.

Morralla: se llama el conjunto de muchos pescaditos pequeños de todas clases, que se frien juntos.

Mugil: Vease *Sargo*. Llamole *Linneo Mugil Cephalus*.

Mula: es de figura redonda, hocico pequeño, tiene una aleta sobre el lomo, y otra en la parte inferior, y no tiene cola.

Murice: Los Conchîologistas dán este nombre à un género de concha *Univalva*, que está ordinariamente guarnecida de puntas ò tuberculos, con una cima cargada de punzantes, algunas veces elevada, otras aplanada: la abertura siempre dilatada y dentada, el labio alado guarnecido de dedos ò patas, doblegada y desollada: su concha es rugosa, y algunas ve-

veces unida, áspera, de color de ceniza, que unas veces tira à colorado, y otras à verde, pero por de dentro es parda: su hueco vá torcido en rueda como en el caracol, y la parte por donde saca la cabeza es una canal larga, en cuyo fin tiene un agujero redondo, el qual está cerrado con una cubierta muy justa asida con una membrana. Esta es la pintura conforme al original, que he tenido várias veces, que hacen *Huerta*, y de él en parte D. Juan Pablo *Canals* y *Martì* en sus eruditas *Memorias sobre la púrpura de los Antiguos restaurada en España*, edicion en Madrid año 1779.

De esta especie son las conchas nombradas *Palo con vetas*, el *Rayo*, el *Peñasco triangular*, el *Turbante* ò *Casco*, la *Araña*, el *Escorpion*, la *Tórtola*, la *Música*, y casi todas las *purpuriferas*, y los *Turbines*. El P. Terreros V. *Murice* dice, que de esta concha hay las especies de *Marmoreos*, *Triangulados*, *Lactaceos*, *Caracoides*, y *Aporrhaides*. Todos estos, y otros que convienen con el *Bucino* ò *Bocina*, de que dexo dada razon, son, segun *Huerta*, pescados *Turbines*, que en la virtud y propiedad no se diferencian de los *Buccinos Púrpuras*, y demás *Turbinosos*, como los *Conchilios*, *Murices*, y aun los *Pentadactylos* sus semejantes: Plinio los cuenta entre los caracoles; pero estos son anchos, y casi redondos, y los otros largos, y en las conchas unas puntas largas como cuchillos.

En todas estas tres familias de las *Bocinas*, *Murices* y *Púrpuras*, que produce tambien como en Barcelona este pedazo del Mediterraneo Malagueño, el animal que las habita es casi el mismo aunque diversa la figura exterior de sus conchas. Todos ellos tienen la propiedad de un licor semejante, ò el mismo con el que los Antiguos, desde los Tyrios, te-

ñian en púrpura las ropas de los Reyes, Emperadores, Príncipes, y los Grandes à quienes concedían este honor, que llamaban *Purpurati* como Daniél *indutus purpura* cap. 5 ỳ. 29, la que los soldados vistieron à Christo para mofarlo como Rey &c.

Este licor ò jugo, y no sangre, como le llama Plinio, se halla en la garganta de estos animalillos moradores de estas conchas, en una vena blanca, que es el que daba el mejor color purpureo, ò de un roxo obscuro como sangre de toro.

Aunque este color parezca à algunos era propio de los Orientales, lo hemos tenido, y se puede tener hoy en nuestra Andalucía, y demás partes litorales de la España. *Estrabon* dice en su lib. 3, que en *Carteya*, no lejos de nuestro Obispado, se pescaban *Bocinas* y *Púrpuras* de enorme grandeza, de modo, que algunas pesaban 10 *cotylas*, que equivalen à 5 celemines; pues cada una de estas medidas griegas era medio celemin, segun *Pitisco* en su *Lex. Antiq. Rom.*

Nuestros Españoles antiguos, enseñados por los Tyrios, pudieron sacar de estas conchas el precioso licor para dar color à sus magníficos vestidos, que merecieron la mayor estimacion de los Extrangeros. No ha llegado à nosotros todo el modo y secreto que tendrían de extraerlo, secarlo, y su uso para el tinte; pero hoy debémos al Señor *Canals* la esperanza de que se encuentre por los experimentos que ya se han hecho por facultativos Catalanes en Barcelona. Con las singulares noticias que dá en sus Memorias he logrado yo mismo encontrar este licor en vários de estos testaceos, que yo mismo he muerto, y sacádole de la garganta esta vena blanca, ò receptáculo, que he encontrado lleno de dicho jugo, que me tiñó parte de un lienzo. No dexará Vm.

de

Digitized by Google

de estimar le enseñe el modo que describe dicho Sr. Director general de Tintes, &c. pág. 20, segun lo conservan algunos Autores antiguos, como *Ciceron*, *Plutarco*, *Theophrasto*, y otros.

„El punto esencial consistía en coger vivos estos peces, porque luego que morían perdían mucho de su precioso licor: se recogía con gran cuidado despues de haberle macerado con sal por tres dias: se mezclaba con cierta cantidad de agua, y se hacía cocer todo junto en calderas de plomo, à fuego lento y moderado, por espacio de tres dias: se echaba despues la lana bien lavada, purificada y preparada conforme era menester, y se le dexaba primeramente en esta tintura unas cinco horas: despues se sacaba, y se cardaba, y volvía otra vez à la caldera hasta que hubiese embebido y consumido toda la tintura. En fin, era preciso tambien mezclar diferentes especies de conchas para hacer el color de púrpura, y añadir diversos ingredientes, como el nitro, y el *Fucus*, que es nuestra *Orchilla*, planta marina. Los Tyrios fueron los que con mayor perfeccion tiñeron las ropas en *Púrpura*: su operacion se distinguía en poco de la que acabo de explicar: y no empleaban para su color sino las conchas que llamaban *Púrpuras* cogidas en alta mar, ò Pelagicas. Hacían un baño del licor que sacaban de estos peces: echaban su lana en él, y la dexaban por cierto tiempo: despues la sacaban, y la echaban en otra caldera, en que únicamente había *Bocinas*, segun el mismo Plinio. Esto es en substancia, concluía *Canals*, lo que los Antiguos nos dicen de la preparacion de los Tyrios.„ Y esto basta para que tenga Vm. alguna idea de lo que interesa à la industria, à las artes, y al comercio apurar este punto, à lo que

Digitized by Google

que ayudarán mucho las sábias reflexiones y experimentos hechos por el Señor *Canals*, à cuyas *Memorias* remito à Vm. para que quede perfectamente instruido, pues aquí en Málaga hay de todas estas conchas pupuríferas, con que se puede adelantar este ramo tintorio. Esta es la razon porque he sido tan molesto en explicar à Vm. este mecanismo, porque mi deseo es se adelanten las manufacturas. Aí tiene Vm. para que admire las obras de la Omnipotencia una rara concha del Murice, sacada en este mar, como tengo tambien otras de estas *Purpuríferas*. Prosigo ya mi relacion.

Musgo ò *Moho*: planta pequeña marina, de la que hay várias especies; y yo he tenido muchas: otros la llaman *Coralinas*: por lo regular se cria en el mar envuelta y enredada en los arbolitos del coral, y tambien asida à las rocas, conchas y piedras de la costa. No la equivoque Vm. con las *Ovas*, y otras ramificaciones mas duras que se encuentran pegadas, y como nacidas en las piedras y conchas, pues esta es muy suave, y muy menuda. En términos mas generales se llama *Coralina* toda produccion marina semejante al coral.

Nacara, ò Caracol *Nacarino*: es cierta concha univalva à *voluta*, de que hay muchas en las rocas y piedras de estas riveras, de las que se extraen pedazos de nacar, de que se hacen algunas flores y ramitos muy primorosos: imitan en su figura y tamaño à los caracoles de tierra. De esta clase son el *Quadrante*, *Oreja marina*, y todas las conchas llanas, ò auriculares, que otros llaman *Patelas*, y el *Trompo*, de los que tengo aí uno.

Nacarones: toda especie de conchas lucidas y transparentes parecidas à la *Madreperla*, de que tiene Vm. en mi estudio muchas de várias configuraciones y transparencias.

Na-

Digitized by Google

Navaja: V. *Tellina*.

Nauchel ò *Nauclero*: nombres que dán à una especie de concha, ò pez de concha univalva à *voluta*, ò en forma de caracol, que parece un baxel natural: Por lo comun es un pescado pequeño cubierto de una concha cóncava como el *Pectine*. A este es semejante otro llamado *Huevo de Pulpo*, por serle muy parecido, cuyas conchas tambien se encuentran aquí, y navega como dirémos del *Pulpo Mostardino*.

Neritas, *Caramujos*, ò *Caramuyos*, como las llama *Terreros*: son unos mariscos *Testaceos Turbinados* y purpuriferos de hechura de un caracol terrestre, llenos de una carne dura, que es menester un alfiler para sacarla: su opercula es de una materia cornea, y su tamaño como un garbanzo grueso. Aunque hay de dos especies, unas limpias blanquecinas, y otras negras, estas son las verdaderas *Neritas*, del que tomaron el nombre griego en su orígen. Viven unas y otras asidas à las peñas como las *Lapas*: las llaman tambien *Caramujos* ò *Caramuyos*, bien que el nombre de *Neritas* es con el que se conocen entre los *Conchîol*^{o}*gistas*. Es un género dilatadísimo el de estos marisco^{s}, que consta de muchas especies. Solo se hace uso de ellas para adorno de los gabinetes, de que tiene Vm. aí no pocas, por su hermoso y vário color, que se descubre limpiándolas de la costra exterior, que por lo comun es de un color negro, llenas de pintas negras, y por de dentro es purpureo, y por los márgenes blanco: hay de estas tambien en los rios, y de un^{a}s y otras hay machos y hembras, y se propagan como los otros testaceos. Algunas son *viviparas*, de las que salen los caracolillos ya formados.

Tambien hay una especie de *Nerita*, à la que algunos Naturalistas dán el nombre de *Hava marina*, que se encuentra entre nuestros testaceos *Univalvos*, de

fi-

figura oval, con semejanza à una hava de color entre roxo y dorado sobre fondo blanco, que llamamos *Havilla del mar*, de que hay muchas: tambien las llaman *Ombligo marino*.

Negrilla: pescado negro: tiene dos puas venenosas en el lomo: es como de una quarta de largo, y tira à pescado de cuero.

Negra: es mas grande que la *Negrilla*, y sin puas, hociço redondo, con el que hace daño à bocados.

Ext. Basta por ahora, que es tarde, y mañana proseguirá Vm. dándome esta relacion de los pescados y conchas, en que tengo mucho gusto.

Mal. No deseo otra cosa mas que dárselo, y continuarémos mañana.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION XI.

EN QUE SE PROSIGUE LA RELACION Ichtiológica y Conchiológica.

Mal. Continuémos con el

Obispo: lo mismo que *Chucho*, del que se distingue en tener el hocico largo, y dos espinas en la cola. Llámase asi, escribe *Terreros*, por parecerse à un Obispo por una como mitra que tiene en su cabeza. De estos, que los hay monstruosos, trata *Huerta*, y pone los dibuxos de algunos el citado *Scoto* en su *Física admirable*.

Ojáncos: especie de *Atun*, tiene los ojos mas grandes, y las aletas mayores que él, de los que tomó el nombre.

Ombligo marino: cierta especie de concha *Nerita*, cuya figura es parecida al del hombre en cierto modo: es blanca, suave al tacto, y otras doradas por cima: hállase en las orillas del mar. Tambien hay una planta de este nombre, que sale del fondo del mar.

Orejas marinas: concha *Nerita univalva*, llamada asi porque en su forma se parece à la oreja humana: exteriormente está vestida de rayas hermosas, que solo se perciven despues de limpia: interiormente está pintada de un color entre verde, dorado, y roxo, de los que resultan hermosos visos muy brillantes, que imitan el nacar: suelen adornar con ellas los Nacimientos, escaparates, &c. tiene à lo largo una fila de agujeritos, por los que el animal que está dentro, por la parte que está pegada à las peñas reci-

Digitized by Google

be el jugo marítimo, de que se alimenta. Su carne es poco buena, y lo acredita el hallarse en ella algunos aljófares que valen poco, lo que prueba mala disposicion del animalejo. *Linneo* los nombra *Haliotis*. Vease la recreacion filosófica, tarde 27, pág. 307, tom. 5 del novísimo *Almeida*, y hallará Vm. el modo de esta produccion, que es como la enfermedad nuestra del mal de piedra el tener estas perlas las ostras, y algunos mariscos. Aí hallará Vm. algunas de estas conchas, que son purpuríferas, V. *Púrpura*.

Ortiga marina: especie de *Zoophito* del género del *Pulmon*, ò *Agua quajada*, pero con la circunstancia de estár fixo asido à las peñas: su figura es redonda, y parecida à un tomate encurtido, de substancia fofa, del tamaño de medio huevo, y de color verdoso apagado. *Linneo* lo llama *Acthinia Senilis*. Algunos, y entre estos el Autor citado de la *Teología de los insectos*, no lo tienen por *Zoophitos*, sino que es verdadero animal, que come algunos pescadillos.

Ostiones, *Ostias y Ostras:* testaceos muy conocidos, y que sirven de mucho alimento comidos crudos y cocidos, ò asados en sus mismas conchas. Son muchas las especies y nombres de ellos, distintos por sus conchas, y colores de ellas, que son innumerables entre las que se cuentan los *Peynes*, &c.

Pachanos: especie de *Besugos*: tienen dos pintas negras à los lados de las aletas, son peces voraces, aunque pequeños.

Pagerel: lo mismo que *Alacha* ò *Alache*.

Pagese: especie de *Sargo*, del que se distingue en dos pintas negras que tiene à los lados de la cabeza.

Pagel: pez semejante al *Besugo*, cuya carne es algo roxa, y menor que el *Besugo*: otros le llaman *Besuguete*. Pa-

Digitized by Google

Palometa: pez lo mismo que el *Besugo*, blanco, llano, y sin escamas.

Palo con vetas: V. *Murice* y *Púrpura.*

Pampano, que otros llaman *Salpa:* pescado chato: los hay de dos colores, unos variados de listas amarillas, y otros negros ò parduscos: tienen por costumbre ocultarse debaxo de las boyas, ò de algun madero flotante: su comida es de poca estimacion. *Linneo* lo llama *Sparus Salpa.*

Paneca: lo mismo que *Brotola.*

Paño de oro: concha univalva à *voluta* ò torneada en forma de caracol ò remolino, la que, como las demás de esta clase, se ván ensanchando con cada estria, y vuelta que dá. Es de las *Purpuríferas* V. *Púrpura.*

Paño de plata, *Chapitel*, ò *Floron de lámpara:* tambien es concha univalva à *voluta* con su tapa: hace la figura de un *chapitel*, ò como dice el Francés: *Cul de Lompate.* V. *Púrpura.*

Papagayo: es lo mismo que la *Gallina*, y solò se distingue en una lista azul que tiene, y ser la cola del mismo color.

Otro *Papagayo* hay pequeño: el color del lomo, cabeza y aletas azul, su vientre entre roxo y blanco, que en Galicia llaman *Rey*, y *Linneo Labrus libens*, que no pasa de un pie de largo, que segun una relacion de los peces de Andalucía, dice *Cornide* es el *Fajoa*, muy distinto del *Pege Rey.*

Pargo: pez de la misma familia de los *Sargos* y *Doradas*, con quienes vive: su color es algo encarnado, y sus nadaderas con una ligera tintura amarilla: sobre la cola tiene una mancha negra de cada banda, como los mariscos y algas: su carne gustosa, regularmente cocida, frita, y en escabeche es algo indigesta. *Linneo* le dá el nombre *Sparus annularis.*

Pastinata: especie de *Raya*, de que hay tres diferencias por la figura de su cola, por lo parecida à la *Zanahoria*, que el latin llama *Pastinaca*, tomó este nombre: su cuerpo es liso y blanquisco con un aguijon largo, y con una punta à manera de anzuelo sobre la cola, cuya picadura es venenosa, aun despues de muerto el animal: causa veementes dolores, que se mitigan aplicando su hígado, y continuando despues con la ceniza de la espina quemada. Tambien su figura parece à una guitarra, por lo que le dán tambien este nombre. Vease su articulo. Danla tambien el de *Frigon*, *Escorpion* marino y *Trigon*, cuya picadura, escribe *Jovio*, es mortifera, segun *Opiano*, el que añade, fué muerto Ulises por su hijo con el aguijon del *Trigon* ò *Pastinaca*, la que dice se llama tambien *Brucco* y *Tórtola*.

Pege clavo: especie de *Sollo*.

Pege diablo: de la familia de los *Rubios* ò *Cucos*.

Pege Emperador: es de color colorado y azul, la cola ancha y colorada: es muy ancho, liso y pesado, de bello comer: los hay de dos quintales.

Pege espada: pescado largo, blanco, y de hechura de una espada. *Linneo* le llama *Xiphias*, y *Artedio* le añade *Gladius*.

Pege limon: es negro, azulado, grueso, y lo mismo que *Chova*. Los hay de tres arrobas.

Pege Reyes, ò Pez de *Reyes:* pescado muy delicado, al que por su bondad le dieron este nombre: es como el *Boqueron*, pero lleno de escamas. *Linneo* le llama *Atherina epsetus*, ò *Cyprinus Regius*. Su cuerpo es cilíndrico, escamoso, dorado por la espalda, y argentado por ambos costados, hocico corto, y sin dientes, ojos amarillos, y cola hendida

Pe-

Digitized by Google

Pege toro: es largo, con cuernos encima de los ojos: pescado muy grande de cuero, que no se ha visto hasta ahora mas que una vez, cuyo nombre se lo pusieron los Pescadores por los dos cuernos que tiene.

Pege Zorro: lo mismo que *Marrajo*, solo que la cola es muy larga, pues tiene dos varas: la boca muy pequeña, con que muerde: cuerpo redondo, su carne de buen comer.

Peynes ò *Pectines:* V. *Veneras de Santiago.*

Peñasco triangular: V. *Murice.*

Pepino marino: pez, que en lugar de concha tiene una costra, ò callo duro como los *Escaros* y *Holituros*, del tamaño, olor y figura del pepino; pero el sabor es diverso, algo salado: está lleno de unos tumorcillos como el pepino terrestre.

Peregil: yerba que se cria entre las piedras, se come en ensalada, y es medicinal.

Pescada: V. *Merluza.*

Peralta: especie de *Rubio*, mas no tan grande.

Pescado negro: dióse este nombre à tres pescados que se cogieron tres años há no conocidos: su cuerpo como el de la *Breca*, los ojos negros, y quitada la escama quedaron blancos.

Pez grandísimo: no se le supo el nombre: se sacó ocho años há en la media luna, y pesó 400 arrobas: el cuerpo como la *Raya*, su grueso de dos varas, con dos espolones en los hombros, por medio de ellos sacaba la cabeza redonda, como la del lobo marino: lo especial era la carne, que hacía vetas como el tocino magro. Tambien han salido otros en nuestras costas de extraña grandeza.

Pies de cabra, que con poca propiedad llaman aquí *Pies de burro*, y los Naturalistas *Policipides*, porque arracimándose muchos, parece cada uno como

Digitized by Google

mo el dedo pulgar del pie, por lo que les dieron este nombre, y otros el de *Pedes caprini*, por la semejanza que tiene su extremidad ò punta, que le sirve de boca, con la hendedura de la pesuña de cabra. Es uno de los testaceos *polivalvos* ò *multivalvos*. Cada uno de estos mariscos se forma como una cepa ò cabeza, escribe *Cornide*, de la que salen vários tallos como dedos, revestidos de una corteza muy dura como baqueta, parda, y arrugada à manera de botarga ò calza, terminada por várias conchillas agrupadas, à las que sobrepuja otra mayor que todas de figura casi triangular, que forman dicha pesuña de cabra, las unas son convexas y ovaladas, y otras como corazon: por esta punta come lo que encuentra en las espumas del mar, de que se mantiene. Mas propiamente hablando, considerada su estructura, es una especie de nervio gordo y duro, del largo de un dedo, blanco en vida, y encarnado obscuro muerto ò cocido. Su carne, que oculta en el hueco del cañon, es mas sabrosa que sana: el modo de sacarla es retorcerlo, y separar la uña de la botarga, y asi se extrae, la que es correosa, y de mala digestion. Tan pegados están estos mariscos à las peñas de la costa, que para separarlos es forzoso cortarlos y despegarlos por medio de algun instrumento de hierro al modo de escoplo. En Galicia se llama *Percebes*, y son especie de *Lapas*. Otros quieren sean estos los *Musculos* de los antiguos, tan útiles en la Medicina.

Pintarroja: pez tambien de rio, especie de *Cazon*, de color obscuro ò pardusco: su carne tiene el gusto algo dulce y poco agradable, pero muy sana: piel bronca como la del *Cazon*, la que sirve para alisar algunas materias no muy duras, y limpiar los platos de peltre. *Linneo* la llama *Squalus mustelus*.

Pio-

Piojo marino: pez mayor que los piojos comunes, y de su figura, que salta como las pulgas: de todos estos insectos hay en el mar, y aun aseguran hacen que los pescados à que se arriman no duerman.

Polipo: insecto aquático, tanto de mar como de rio, muy parecido à las plantas ò árboles vueltos con las raices arriba. Mucho tiempo los tuvieron los Filósofos por plantas verdaderas; pero ya se ha conocido su engaño, pues son verdaderos animales, y voraces, que se comen unos à otros. Se hallan en los estanques, ò alberças de agua pegados à las paredes, y à los limos, que nadan en su superficie: se conoce su movimiento arrancando el pie, ò la raiz de donde la tienen: estos ramages, dicho asi porque imitan los ramos de las plantas, son los brazos con que agarran la presa que les sirve de alimento. El sabio Naturalista citado Theodoro de *Almeida* trata menudamente de este insecto, que dibuja en la estampa III. fig. XV. de su tomo 5 tarde 25, que puede Vm. leer para alabar lo prodigioso, y admirable de la Omnipotencia Divina.

Pollo: especie de *Gallina*, solo mas pequeño, y con las mismas puas y corporatura.

Pota: semejante al *Calamar*, del que se distingue en tener las piernas mas largas, las alas mas anchas, y el pico mas angosto. Pescado *muelle* como los de su especie.

Pulgas del mar: son mayores, y muy parecidas à estos insectos. *Plinio* dice, que se halla en el mar quanto vemos en la tierra.

Pulgon: es mas grande que el *Piojo*, los que se introducen por entre las agallas de los pescados, y en media hora se los comen, dexándoles solo la raspa, y el pellejo, aunque sean muy grandes.

Pul-

Digitized by Google

Pulmon marino: especie de esponja *Aplipsia* nadante, porque anda por encima del agua del mar. V. *Agua quajada*, la que se llama *Pulmon* por ser parecida al de los animales. Es especie de *Zoofito.*

Pulpos: llamados asi del Griego *Polypos* por sus muchos pies: se diferencian de las *Xibias* (entre los pescados *muelles*, ò que ni tienen escamas ni piel áspera, metidos tambien en conchas ni duras ni blandas, y careciendo de sangre) en que tienen el cuerpo mas redondo, y sus pies mas largos: son variados de blanco y purpureo obscuro: su carne es muy dura, y para guisarla es preciso majarla ò golpearla antes, para que no se pare su cochura.

Pulpo Moscardino, que es lo mismo que el *Nauchel* ò *Nautilo* acanalado: este es otra especie de concha con várias canales en ella, hermosísima como una naveta ò navecilla. Tengo una cogida en este mar, que es de las cosas mas hermosas que se pueden encontrar en toda la Conchilogia, y que à mi gusto, y de quantos la han visto, y admirado no tiene precio, y toda ella superior à qualquiera descripcion, y aun dibujo que se quiera sacar. Sus canales son várias, unas obliquas, otras rectas: el perfil de la popa delicadísimo, y lo mismo su elevacion y corte, que no puede ser mas agraciado y natural: la especie de quilla con quad[illegible]dos ò dientes muy hermosos, que le orbicul[illegible] hacen pa[illegible]recer dentada, teñidos de un[illegible] lustroso, y toda ella bla[illegible] de materia muy[illegible] en fin, es un[illegible] naturaleza. [illegible] el Padre [illegible] chiologi[illegible]

Digitized by Google

„ Para que vea V. que no sólo es pasmosa esta concha, ò natural baxel, sino tambien el animalillo que lo habita, oiga lo que de una, y de otro escriben el sabio observador de la naturaleza *Terreros* en el tom. 5 de su *Espectáculo* à pag. 267. *Plinio* y *Huerta* su anotador.

„ El Nauclero ò Nauchel merece el primer lu-
„ gar. Muchas veces me ha llenado de admiracion
„ la figura de este pequeño y natural baxel, cuya
„ popa se levanta con tanta gracia al mismo tiempo
„ que une con la mayor perfeccion la solidez, y la
„ ligereza, y brilla todo con los colores mas vi-
„ vos, por cuya estructura se le dá con razon el
„ nombre de Navio. El pequeño pez que boga en
„ él se sirve, en efecto, de este vaso para nave-
„ gar, y subir à la superficie del agua siempre que
„ calma el mar. Estiende un pellejo que se hincha
„ con el viento, para que le sirva de vela, alar-
„ ga dos brazos que impelen la barca estribando
„ en el agua, y obtienen el lugar de remos: quan-
„ do quiere baxar al fondo amaina la vela, se en-
„ cierra y recoge en sí mismo, y llenándose de agua,
„ sin temor alguno de naufragio se vá al fondo. La
„ construccion del pez, ò el mismo encogerse y
„ plegarse hace que quede un vacío, que dá lugar
„ al agua para introducirse en él por una abertura
„ pequeña, que hay formada en diferentes aposen-
„ tos ò cámaras interiores, que el pez ha ido de-
cada año à la medida que iba creciendo
entando su baxel para proporcionarlo á su
tud: la entrada del agua dá mas pesadez al
hel precipita al fondo del mar.
No de dudar, que quando quiere vol-
à olonga la extremidad de su cuer-
há pequeñas cámaras, para bombear,

„ ò echar fuera por lo alto del navichuelo toda el agua
„ que habia cogido. Exônerado ya de esta carga con
„ tal desagüe, viene à quedar mas ligero el volu-
„ men de agua cuyo lugar ocupa: de donde nece-
„ sariamente se sigue el ganar al punto la super-
„ ficie, y asi se hace à la vela, y vira adonde quie-
„ re, sin haber aprendido el arte de navegar. El
„ es juntamente el Piloto, y el Navio. Nada tie-
„ ne que temer nuestro navegante: de qualquiera
„ parte que sople el viento, no necesita mendigar
„ en parte alguna las velas, ni los remos, ni bus-
„ car cuerdas, timon, ni bomba, todo lo halla pre-
„ venido sin que salga de su casa. „

Huerta en su traduccion de Plinio lib. 9. cap. 29 escribe de este *Nautilo:*

„ Navega en forma de nao, poniéndose boca
„ arriba sobre la concha, la qual sirve de vaso, los
„ pies de remos, los brazos de arbol, la membra-
„ na que tiende entre ellos de vela, y la cola de
„ timon. De esta suerte navega por el mar, y por
„ esta causa lo suelen llamar Náutico. „ Plinio aun dice mas, pero basta con esto.

Púrpura, que aquí llaman *Busano:* concha univalva à *voluta*, rugosa y áspera de color de ceniza, y aun de verde y colorado en algunas: por de dentro es parda: su hueco vá torcido en rueda como el caracol: por encima están puestas en órden unas puntas como clavos, que tambien ván en rueda haciendo las mismas vueltas: la parte por donde el animal que la vive saca la cabeza, es una canal larga, en cuyo fin tiene un agugero redondo, el que está cerrado con una cubierta muy ajustada asida con una membrana. Hay de todos tamaños.

Dice Plinio, que estas, y los *Bucinos* ò *Bocinas* viven 6 ò 7 años, y tantos como tienen, tan-

tas

tas ruedas vá teniendo la concha. Aunque en lo *purpurífero* no se distingue del *Múrice*, se diferencia de él bastante en su estructura, como se puede ver en la estampa de las Memorias del Señor *Canals*. Su abertura no es tan dilatada, ni tan guarnecida de dientes, y de alas: su cuerpo y cabeza no son tan altos.

De esta concha, en que se halla la púrpura de los Antiguos, de donde tomó el nombre, se ha de decir lo que queda explicado V. *Múrice*, y consta en las *Memorias* citadas, y para la operacion de sacarles el licor purpureo deben entrar quantas vamos apellidando *Purpuríferas*, y todas las *Turbinosas*. Aquí salen en las redes muchos de estos *Busanos*, *Mazas de Hércules*, *Trompos*, y toda especie de conchas à *voluta* ò encaracoladas.

En las *Memorias* citadas se lee, de observacion del Padre *Lobat*, que para que los animales purpuríferos echen mayor cantidad de espuma, no hay mas que ponerlos en un plato, agitarlos y golpearlos unos con otros con las manos, ò con varitas, y que en un instante llenan y cubren el plato de su espuma, la qual tomada en un lienzo, se transmuta en roxo de púrpura à medida que se seca. He hecho esta observacion yo mismo, y es cierta.

El citado viagero *Bowles* en su obra pag. 164 de la última edicion en 1789 escribe, que estando cerca de Almería, à unos 200 pasos vió que el mar arrojó sobre la playa medio vivos 50 ò 60 gusanos de quatro ò cinco pulgadas de largo, y una de ancho por la barriga, teniendo el lomo casi circular, y todo el cuerpo dividido en sortigillas superficiales. Cogiendo uno con la mano, vió que sudaba con abundancia un licor que se las tiñó de co-

lor de púrpura, asi como qualquiera otra materia que tocase. Cortólo en ocho pedazos, y por todos ocho cortes salia el mismo licor, de suerte, que de aquel gusano recogió una buena cucharada de él.

Este descubrimiento le hizo acordar de que hay tres animales que contienen el licor de púrpura, cuyo tinte era tan estimado de los antiguos Orientales, que compraban à peso de oro las telas teñidas de él. El *Múrice* ordinario, que es una ostra pequeña que vive siempre en el fondo del mar: la *Púrpura*, ostra diminuta, que se vé muchas veces navegar sobre la superficie del agua, como un navio, con ayuda de una membrana que le sirve de vela, y la púrpura ò gusano sin conchas que acaba de describir. Lo mismo repiten los sabios Editores de la Historia de España del Padre Mariana en Valencia tom. 2 pag. 451.

Ext. Noble y utilísimo descubrimiento por lo fecundos que son estos gusanos del licor referido, quando los otros son tan escasos è impertinentes para que dén el licor; pues todo el cuerpo de estos insectos es una botija de él. Debe Vm. encargar se busquen en este mar, que es regular los haya.

En quanto à los Múrices y Púrpuras estraño los haga à todos ostras, quando la figura es mas estraña, y los mas son caracoles de várias especies, pero siempre en forma turbinosa ò espiral, y como un remolino: lo que no conviene à las ostras, sino es que estas contengan el mismo licor, que tal vez lo encontraría aquel sábio Irlandés.

Mal. Vm. discurre muy bien, y desde luego quedo en averiguar si hay en nuestra costa, ò salen de nuestro mar dichos gusanos purpuríferos, que entonces se puede perfeccionar en este Puerto ramo tan interesante de industria, y de comercio: mo-

ti-

tivo porque me he detenido en las averiguaciones de este licor, y testaceos donde se encuentra.

Quadrante: concha univalva caracolada de la clase de las *purpuríferas*, semejante al caracol de tierra, de que hay muchos en estas playas.

Quelves: pescado de cuero, semejante al *Cazon*, un poco mas pequeño: tiene dos ojos verdes, y dos puas venenosas sobre el lomo: la boca mas pequeña, su pellejo algo dorado; su aceyte es bueno para heridas, y su pellejo para forrar caxas, espadines, &c. los hay finos y bastos, y estos se llaman *Magallos*.

Quelbacho: pescado muy parecido al *Cazon*, del que se distingue en una pua que tiene por cima de la aleta de la cola: sus ojos son azules.

Rayas: son de várias especies y nombres: hay unas estrelladas, ò con unas estrellitas doradas en el lomo: otras con clavos ò puntas en él: otras lisas con dos manchas en forma de ojos, que parecen dos espejos: otras que se diferencian por sus colas: à la *Estrellada* llamó *Linneo Oxyrinchus*. La hiel fresca de la raya es provechosísima para aclarar los oidos, y lo mismo guardada en vino.

Rape: Pez de boca grande, con dos cañas en la cabeza, y en sus puntas dos peloticas de carne, con las que engañan los pescados de que se mantiene.

Rascasio: pez negro, como una gallina, con puas venenosas como las del *Escorpion*: se cura tambien su picadura, aplicando encima un salmonete abierto, y el hígado del mismo: muchos lo confunden con la *Escorpena* y *Escorpion*. En Francia le llaman *Escorpion marino* ò *Rascase*.

Ratas: las hay de dos clases, la una con escamas, que es pequeña, y la grande no las tiene: am-

ambas son semejantes à las ratas de tierra, con la cola larga. *Reteporas*, V. *Madrepora.*

Robalo: Linneo le llama *Perca labrax*: pez de cuerpo ovado, cabeza escamosa, boca grande, dientes pequeños y agudos, ojos grandes y rasgados, las aletas del lomo dobles, la primera espinosa, la segunda radiada, y la de la cola corrada rectamente: tiene el lomo negro, lo demás blanco y escamoso: su carne es blanca y delicada, y mas su hígado.

Rodavallo: pez plano nadante parecido à otros llanos como el *Sollo*, *&c.* distínguese de ellos en que su parte superior está sembrada de unos clavos de materia cornea, como lentejas, contenidos entre la piel y la carne, que es muy blanca, compacta y substanciosa, tanto que los Franceses le dán el nombre de *Faisan marino. Linneo* lo llama *Pleuronectes marinus.*

Rallo: V. *Múrice* y *Púrpura.*

Romeruelo: es semejante à la *Cherna:* ojos reventones, escamoso, y con la boca como la del *Mero.*

Romaguera: pescado grande con muchas pintillas negras por todo él: es como la *Raya*, y se come como ella.

NOTA: Todo pescado de cuero tiene *humo*, lo que no es otra cosa que una especie de sangre gruesa pegada al espinazo hasta el ombligo, la que dexada un dia ò mas echa à perder toda la carne, prestando el sabor à humo, que es bien fastidioso.

Roncadores: son al modo del *Besugo*, y llámanse asi, porque sacándolos fuera del agua echan à roncar: son de color azulado.

Rubios: peces de cabeza gruesa, muy colorados: son pescado de cuero, la carne apretada, y muy blanca.

Sa-

Digitized by Google

Sabalo: pescado muy conocido, que muchos llaman *Saboga* ò *Saboca*: es tambien de rio: su carne blanca, seca y apretada, pero con muchas espinas: es gustosa, pero pesada, y poco sana, porque los pescadores no la desangran luego que lo pescan. Linneo lo llamó *Clupea alosa*.

Sablas: pez colorado y escamoso, el lomo algo azul: es parecido al *Pargo*, y à la *Zama*.

Safio, que otros llaman *Congrio*: Vease à este.

Salbaja ò *Salbaje*: pez semejante al *Cazon*, solo que no tiene la aleta de él: boca ancha y grande, los dientes anchos, al modo de una sierra.

Salema: es parecido al *Besugo*, solo que tiene pintas pagizas de la cabeza à la cola, cabeza pequeña con dientes arriba y abajo: no es de estimacion.

Salmonete: pescado bien conocido, y que entre los Romanos tuvo la mayor estimacion: su cuerpo y cabeza forman como una giba: ojos encarnados, boca pequeña, y sus dientes con dos barbillas blancas: su color purpureo se divisa al travez de las escamas, que están ligeramente teñidas con unas listas doradas, que se desvanecen luego que mueren. Su carne consistente y dura es muy estimada, aunque algunas veces se halla ingrata por haber contraido el sabor à fango, de que suelen alimentarse: por ser delicada su carne se conserva dificilmente fresca: es quebradiza, aunque sea frito ò asado. *Linneo* lo llama *Mullus barbatus*.

Salsamentos: Aunque estos no son pescados, pero por hacerse de ellos, principalmente de los de nuestras costas, en los que fué célebre Málaga, como verémos al hablar de sus Inscripciones Romanas, me ha parecido del caso dar à Vm. alguna noticia de ellos, y modo de hacerlos.

Digitized by Google

Ya hemos hablado del famoso *Garo* ò *Garon* en el artículo *Lacha*: resta solo tratar del que se hacia de los atunes, y otros pescados. Eran tan celebrados los escabeches de toda la costa, asi del Occeano, como del Mediterraneo, que hacen honorifica mencion de ellos los mas de los Autores Griegos y Latinos. Los de la Bética, escribe Estrabon lib. 3, no eran inferiores à los salsamentos del *Ponto*, que eran entonces los de mayor aprecio. Entre las Ciudades de esta costa meridional sobresalía *Málaga*, famoso emporio, ò lugar célebre por su comercio, como dexamos dicho. Tambien lo era el *Sex* ò *Sexi*, que pudo ser nuestro *Velez-Málaga*, y aun *Torrox*, y de este lugar se llamaron *Exitanos* ò *Sexitanos* sus ricos salsamentos.

Estos se hacian del pez llamado *Mugil* ò *Mujol*, que segun algunos es nuestro *Sargo*. El escabeche de este pez era de excelente bondad, y muy grato al estómago, como queda dicho.

Los célebres salsamentos Gaditanos, que en sentir de *Galeno* eran mejores que los del *Ponto*, son muy alabados de Autores antiquísimos, y singularmente de *Hipócrates*, no solo para el regalo, sino para la medicina en la dieta que prescribe para los hidrópicos de *morbo interno* 400 años antes de Christo: hoy se reirían los Médicos al ver dar à los enfermos pescado en escabeche; pero los Gaditanos lo preparaban de modo que el Príncipe de la medicina lo reconoció por muy saludable, por haberlo sublimado el arte al punto que no dañase à los enfermos. Los Focenses, y otros Griegos que vinieron à estas costas algunos siglos antes, pudieron llevar à la Isla de *Coo*, patria de Hipócrates, la noticia y uso de estos salsamentos, que tambien se ha-

Digitized by Google

haciar de la misma calidad en nuestro Pueblo, y su costa.

En ninguna parte del mundo abundaban mas los *Atunes* que en estas costas, donde el Occeano se junta con el Mediterraneo. Estos eran la materia principal de los salsamentos Gaditanos y Béticos. Los salaban ya enteros, ya à pedazos, y condimentaban para llevarlos à todas partes. El Poeta *Nicostrato* deseaba que abundase en su mesa el atun de la hijada de Cadiz: y *Erifo* añade, que no le pueden comprar los pobres, y que aun los mismos Dioses lo miran con agrado: estas, y otras semejantes expresiones de Poetas Gentiles acreditan no solo que era mas estimado que al presente, sino que los Beticos, Gaditanos y Malagueños habian hallado con mucha industria el modo de salar el atun, no solo preservándolo de la corrupcion, sino disponiéndolo de suerte que lisongease el gusto de las gentes mas delicadas y finas.

Para este efecto conducía el licor de que hable à Vm. antes, llamado *Garo*, que además de la *Muria* ò *Salmuera* hacía el principal condimento de los escabeches. No sabémos en particular la dosis de estos ingredientes, y el todo de la preparacion para hacer el atun no solo grato al paladar, sino util al estómago, y saludable en la Medicina. Ojalá lo supiétamos, que mas se aumentaría este ramo de comercio, y el abasto general de la España.

No obstante el Poeta *Archestrato*, grande investigador de las comidas, citado por *Athenéo*, lib. 7, cap. 15, nos dexó alguna idea del modo con que se conservaba el atun, que no será à Vm. ingrato se lo refiera: „ Para guardarlo bien, dice, se di„vide en trozos, se asa en las brasas untándolo „con aceite, y al mismo tiempo se debe rociar con

„ sal molida. Estando aun calientes los trozos del „ ben meterse en salmuera muy fuerte: extraidos „ de ella se desecarán, y de este modo son un ge„ neroso alimento, semejante à los Dioses inmor„ tales en su belleza è incorrupcion. Si algun igno„ rante ò necio, concluye, le echa vinagre, le cor„ rompe en vez de conservarle. „ Hasta aquí este Autor en lo que se vé, que aunque acá se asemeja algo el modo hoy de conservarlo, lo hacian nuestros mayores con mas industria, delicadeza y arte, y asi eran tan celebrados, vendiéndolos à precios muy crecidos, que atraian mucha riqueza à nuestros naturales, especialmente conduciéndolos los Malagueños, como dixe en otra Conversacion, à Regiones extrañas en sus naves propias.

Ext. Al oir à Vm. no puedo menos de quejarme, y prorrumpir contra los que tratan de menos sábios, è industriosos à nuestros antiguos, quando quisiéramos aprender de ellos. No hay duda que estos mares son igualmente fértiles que las tierras, y aun se puede decir mayores, y à menos costa podian producir inmensas riquezas, si imitasen los Malagueños la industria de sus antiguos, tanto en la agricultura como en la pesca, la marina y comercio de todos los frutos; pero es, como se suele decir, predicar en desierto. Prosiga Vm. su relacion de los pescados, que me es muy gustosa, y la ha ido formalizando mas de lo que me prometí al principio.

Mal. Prosigo, pues, con los

Saltoncillos: Peces parecidos à los gusanos de tierra, del tamaño de cinco à seis pulgadas de largo.

Sama: Pescado muy parecido al *Pargo*, sin mas diferencia que ser un poco mayor, no tener

manchas negras sobre la cola, el testáz un poco elevado, y la mandíbula inferior igual con la superior: por esta razon es llamado *Sama con moño*: se cuenta entre los *Esparos* encarnados: su carne no es substanciosa, y de poco aprecio: en Galicia y acá se come bien. *Linneo* le llama *Sparus hurta*: *Santolla*: marisco como el *Cangrejo*, solo mayor: tiene ocho patas, y dos bocas: su concha es de vários colores, y llena de puas, orbicular y convexâ, de consistencia casi correosa: las patas son largas, gruesas, y cubiertas en vez de costra de un pellejo arrugado. Llámase *Cancer brachyurus*: *Supo*: boca ancha, cuerpo liso, y cabeza grande: es pintado de pagizo, y vá en diminucion desde la cabeza à la cola.

Sardina: nombre que tomó este pescado tan conocido por parecerse al *Sardo* ò *Sarda*, del que lo quiere hacer diminutivo *Rondeleció*, pero es distinto: *Linneo* le colocó entre las *Alosas* ò *Sabalos*, de los que difiere en tener el cuerpo à proporcion no tan ancho, y el color del lomo mas verdoso ò azulado, cubierto el cuerpo de escamas de diversos visos, que forman un atornasolado muy agradable, que conserva hasta que muere: la cabeza parece dorada, y el vientre blanquisco. Ignoro porque *Linneo* la llama *Arengus minor*, pues el *Arenque* se distingue de la *Sardina* en tener la mandíbula inferior mas larga que la superior, aunque se asémeja mucho al arenque del Norte. En este sentido se llaman unas *Sardinas arencadas*, ò de arenque, ahumadas, ò secas al humo ò Sol. Son comida sabrosa, que apetece mucho la gente de campo, y las mugeres, pero es algo dañosa. Es el pez mas susceptible de condimentos; pero ninguno les dá mas gracia que el mas sencillo, que

se reduce à asarlos ligeramente en las brasas, echándoles algunos granos de sal, ò quando mas envueltas en una hoja de parra.

No le será à Vm. ingrato saber un modo mejor de prepararlas para su conservacion: se tienen en salmuera algunas horas, y sacadas de ella se les dá humo de laurél, que es el mejor, ò de otras ramas olorosas, de lo que resulta una especie de cecina mas delicada, sin comparacion, que la de los Arenques Holandeses.

Las sardinas caminan en bandadas, y temen mucho la violencia de los vientos, y el rigor de los frios, por lo que se resguardan en las costas. Hacen no pequeña parte del comercio de los Pescadores, el que pudiera ponerse en mejor pie, como el de la *Anchoa*. Vea Vm. la memoria que sobre la *Pesca de Sardina* escribió el citado *Coreàle*, cuyo mar de Galicia dá à los mejores y mas delicadas sardinas de España, como los salmónes, salmonetes, y besugos de Asturias y Vizcaya. El citado *Jordan* en el tom. 3. de su *Geografía*, hablando de nuestra Villa de *Manilba* pag. 335, escribe: *La marina es abundante de pescados, y no ha muchos años que iban los Catalanes à hacer la pesca de la Sardina.*

De las de nuestro puerto, tratando el Doctor *Huerta* en su anotacion al cap. 51. de Plinio, en 1598, hablando de las *Trichias* ò *Sardinas*, escribe: „Las Sardinas mas estimadas son las del lago „Benaco, aunque para comidas frescas tengo por „mejores las que se asen en nuestro mar en la „*Costa de Málaga*, que son pequeñas, y mas planteadas, y llámanlas comunmente *Sardinas blanquillas*, y éstas son las que llamó Jovio *Alecet*, „y segun escribe él mismo, han entendido muchos

„ser

„ ser estas las *Aguas*. Tambien se asen otras que „ llaman *Lachas*, mucho mayores, pero no de tan „ suave gusto, y estas son las que llama Fracos- „ tero *Acones* ò *Agones*. Todas las sardinas saladas „ comiéndolas en el principio de la comida mueven „ el vientre, y comiéndolas en el fin causan vó- „ mito.

Sargo: pez muy conocido en toda la costa de España: es parecido à la *Dorada*: sus nadaderas son espinosas: su cuerpo redondo y chato, sus escamas plateadas, y manchadas en seis ò siete faxas negras del lomo al vientre: su carne es seca y consistente. Algunos dicen es este el *Mugil* ò *Mujol*, del que se hacian los famosos escabeches *Sexitanos*, y de Málaga, que eran los mejores, como mas tenues, de mas suave gusto, menos acrimonia, y muy gratos al estómago. Estos son de los que hablarémos en las Inscripciones de los escabeches Malagueños.

Seguida: especie de *Lenguado*, y siendo pequeño tiene otro nombre poco decente.

Sierra: pez parecido al *Bonito* en el pellejo, y en su figura à la *Chova*: sus dientes son como una sierra, de los que tomó el nombre.

Soldado: especie de *Sargo*, solo con pintas anchas de vários colores, que mas tiran à doradas, las que le rodean todo el cuerpo como si fueran faxas: los hay de dos ò tres especies.

Solla: pescado de agua dulce y salobre, cuerpo largo y blanco, muy voraz, pues se come los otros pescados: por eso lo llaman algunos *Lobo de rio*: su carne es muy regalada. Algunos con *Huerta*, siguiendo à S. *Isidoro*, lo tienen por el celebrado *Asturio* de la Lusitania. S. *Isidoro*, lib. 12, cap. 2 de sus *Orígenes* lo llama tambien Puerco ma-

ri-

rino: *Porci marini, qui vulgo vocantur Squilli.*

Los hay de dos clases, y ambas son de los cartilaginosos ò ternillosos. El sollo, chico comun es el mas estimado por el exquisito sabor de su carne. La del grande es tan pegajosa, que no se puede comer si no es despues de muy salada.

De este *Sollo* se forma la mejor *Ictiocola*, ò *cola piscis*, de que tanto uso se hace para clarificar los vinos, y otros secretos: se toman todos los despojos de este pescado, esto es, su piel, nadaderas, entrañas, cola, y demás partes nerviosas: se corta todo en pedazos pequeños, y despues de remojados en agua caliente se ponen à cocer à fuego lento, hasta que se conviertan en una especie de jalea mucilaginosa. Esta se vacia sobre pedazos de marmol, ò jaspe liso, en el que se extiende, y se forman unas tabletas tan delgadas como un pergamino, y en estando casi secas se enrollan en trozos pequeños, que se ponen en sitio seco para que no se humedesca.

La mejor es la mas blanca y transparente, de rollos pequeños, no siendo tan buena la amarilla de rollos grandes. Tambien se hace del cazon, y de otros pescados cartilaginosos.

Los muchos usos que tiene en las artes y manufacturas se pueden ver en el tom. 2, Memoria 33, n. 14, à pag. 422 de las de *Artes y Ciencias* de D. Miguel Gerónimo *Suarez*, edic. en Madrid año 1778. Y aquí se podia promover este ramo de comercio è industria, pues sirve tanto para los vinos.

Taburon: V. *Tyburon*.

Tapaculos: son unos pescadillos como lenguados chiquitos: permítaseme usar de este nombre, porque es el que les dán estos Pescadores, sin conocer otro

Te-

Telina, *Tellina*: ò *Tollina*: especie de almeja, ò ella misma: marisco bivalbo, de que hay grandes y pequeñas, y de innumerables diferencias: hay unas llamadas *Navajas* por la semejanza que tienen à la oja de una navaja roma: son mas pequeñas que las almejas comunes, y algo mas largas: su color es azulado con visos blancos y purpureos: su carne, y caldo que se hace con ellas no es tan sabroso como el de la almeja, pero mas inocente. Otras hay que son un tercer género de los de *Rondelecio*, que tienen la concha mas fina de color blanquisco y brillante: todas tienen dos conchas iguales muy ajustadas unas con otras: su decoccion mueve el vientre.

Estas y las demás *almejas* no tienen pies, pero les dió naturaleza una especie de lengua que les sirve de boca para comer, de pies para caminar, y de rueca y huso para hilar las cuerdas con que se amarran à las piedras, resistiendo al ímpetu de las olas, segun observaciones de *Terreros* y *Almeida*. Los hilos con que se agarran son como los de la seda, compuestos de una materia vizcosa, que sacan de dentro con su lengua: estos los hilan de modo diferente que las arañas y gusanos de seda: su lengua es chata, y à lo largo tiene una hendedura muy sutil: en esta mete la almeja el licor ò materia vizcosa, que le sirve como molde, y lo hace hilo, con que se amarra à los peñascos, como queda dicho.

Tembladera: pez de la especie de las *Rayas*, por lo que se llama *Raya torpedo*: *Tembladera*, porque tocada aunque sea con un palo, ù otro instrumento, comienza à temblar el que la toca: y *Torpedo* casi por lo mismo; pues no solo entorpece y adormece el brazo del Pescador, sino aun à los

peces que pasan por encima de ellos. Su figura es casi orbicular, al modo de la *Raya* ternillosa: tiene la cabeza tan metida, que solo se le vén los ojos que son muy pequeños, pero saltados, que miran orizontalmente: no tiene lengua, y por encima de la boca, tambien muy chica, se le vén dos agugerillos al modo de narices. En cada lado tiene dos nadaderas semicirculares, una grande y otra pequeña: dos en el lomo, y otra en la cola mas corta y gruesa que la de las *Rayas*. Por la parte superior es blanca, y parduzca, aunque las hay pintadas, y con manchas de colores, que parecen ojos.

Sobre los efectos y causa del temblor que introduce en quien las toca, aunque sea con un palo, puede Vm. ver las *Memorias* de la Real Academia de las Ciencias de 1714, y el Diario de Física è Historia natural del mes de Septiembre de 1774. Por estos efectos las cogen los pescadores al anzuelo. La singularidad de su boca es, que siendo tan pequeña se traga peces aun de arroba. Su carne muy blanca y dulce, que no basta sal para que no lo esté: es pescado vedado, que no se permite vender por que dá ronchas.

Se continuará y acabará en la siguiente.

CON-

Digitized by Google

CONVERSACION XII.

EN LA QUE SE ACABA LA HISTORIA NATURAL de los Pescados y Conchas: se concluye el Descanso ò Tomo I. se dá el plan del siguiente, con un sumario de lo mas principal que se ha tratado en estas doce Conversaciones Históricas.

Texera: concha univalva, cuya figura es como la de las tejas, que le dieron el nombre.

Tiara: concha univalva à *voluta*, llamada asi por parecerse à una Tiara: es de las *Purpuríferas*.

Tintorera: pez, parecido al *Cazon*: su lomo azul, es muy astuto y dañino à pescados y hombres, como el *Marrajo*, solo que no salta à las embarcaciones como éste para envestir.

Tollo: pescado saxatil, muy semejante al *Cazon*, del que solo difiere en el tamaño y color, y en ser mas delgado, pardusco en el lomo, y blanco por el vientre, y salpicado aquel de manchas negras como lentejas: su comida sana como la del *Bacallao*. Tiene dos puas triangulares en el lomo, que tocando con ellas las muelas doloridas, cesa el dolor. Llámase por otro nombre *Gato marino*, segun la *Academia Española* en su Diccionario: y por acá le dán tambien el de *Galludo*.

Toñina: V. *Atun*.

Tordo marino: pescado de escama, llamado asi por el color pardo de su lomo: de medio cuerpo abaxo es del color del canario, y su hocico grueso. Algunos lo llaman *Zorzal*, por parecerse à este

Digitized by Google

pájaro: asi *Huerta* sobre *Plinio*, el que escribe, que todos son de cuerpo pequeño, y que en el verano se ponen negros: es su carne blanda, y de buen alimento: tiene quatro agallas à cada parte: es pescado saxatil. Puede ser este el que en la costa de *Ceuta* llaman *Peto*, muy parecido en el color al *Zorzal*.

Tortuga: Reptil anfibio con pies, pues las hay terrestres, marítimas y fluviales: es su cuerpo conchudo, quadrúpedo, con cola. Se vén algunas en nuestra costa: las de mar se diferencian de las de tierra en su tamaño, por sus pies, que les sirven como las aletas à los peces, y por su boca, que termina regularmente como el pico de un papagayo: crecen hasta un tamaño extraordinario: sus conchas son muy apreciables para muchos usos, y su carne y huevos son excelentes, y sirven de agradable refresco à los navegantes.

Trompeta: concha univalva como caracol muy semejante al *Múrice*, y de su especie *purpurífera*.

Trompo: concha lo mismo, aunque con poco cuello, y su punta se asemeja al trompo sin cabeza: es de las purpuríferas.

Trucha: pez de rio principalmente, aunque lo hay marino: es de la familia de los *Salmones*, por esto *Linneo* la llama *Salmo trutta*. Son mejores las de aguas delgadas y cristalinas: las hay en nuestro rio grande, y en otros del Obispado.

Turbines: pescados testaceos, cubiertos de una sola concha, que no se diferencian de los *Bucinos* y *Púrpuras* en su virtud y propiedad. De estos se hallan muchas especies diferentes en la grandeza del cuerpo, en el color, y en las labores de la concha: hay de todos tamaños. Unos se llaman *Turbines angulados*, porque tienen algunos ángulos.

Otros

Digitized by Google

Otros *Muricados*, por las muchas eminencias que tienen: otros *Orejudos*, porque en el extremo por donde sacan la cabeza tienen à los lados dos orejas formadas de la misma concha, la que suele estár llena de hileras de bultos muy compasados; por ser tan vistosos suelen los Plateros formar vasos de esta hechura. De estos tomaron el nombre todos aquellos que llamamos *Turbinosos*, como son los *Conchilios*, *Púrpuras*, *Bucinos*, *Múrices*, *&c.*

Tambien los Naturalistas dán en la Conchilogia el nombre de *Turbinadas* à las conchas caracoleadas ò caracoles. Dícenlas tambien conchas à *voluta*, porque ván en diminucion ensortijándose espiralmente al modo de una pirámide. Admira la variedad que se encuentra de todas estas en esta playa, con las que se puede promover este ramo de comercio.

Si Vm. quiere ver en estampas las muchas especies de ellas, y de las várias clases de testaceos, los hallará en el museo *Kircheriano* que ilustró el Jesuita Felipe *Bonnani*, edicion en Roma año 1709, part. 2, clase XII, en que se hallan 412 testaceos univalvos turbinados, 135 de los bivalvos, y 38 de los univalvos no turbinados: obra que en menos número habia publicado antes en Italiano. Estas dos ediciones están en la preciosa y estimable librería de RR. PP. Capuchinos, y se los mostrará à Vm. la generosidad del M. R. P. Guardian, que como sabio apreciador de la literatura, y de los aficionados à ella tiene gusto en comunicarles sus preciosidades literatas. Allí verá Vm. y admirará la multitud de testaceos, de los que los mas se encuentran en nuestros mares.

Tyburon ò *Taburon*: especie de *Lobo marino*, por la configuracion de su cuerpo: es mas grande

que el *Marrajo*, y con las mismas propiedades de dañino: pez anfibio nadante, de aletas cartilaginosas, llano, largo y aplanado: animal viviparo, ò que pare. Lo temen mucho los Pescadores, pues si se descuidan se los traga: su boca corresponde debaxo de la mandíbula superior, que excede mucho à la inferior, y la dexa oculta como el *Marrajo*, *Cazon*, *Tollo*, *&c.*

Veneras de Santiago: conchas bivalvas, planas, convexâs con orejuelas istriadas, ò con canales poco sensibles: su color externo es purpureo claro, blanquisco, roxo, y aun negro, y el interior siempre blanco. Llámanlas de *Santiago*, porque regularmente adornan con ellas los Peregrinos sus esclavinas quando ván à Santiago. Tambien se dicen *Peines de Venus*, por su semejanza con el peine. *Linneo* lo nombra *Ostrea Jacoba*. Quando el animal está dentro lo cubren y tapan estas dos conchas istriadas, la de encima cóncava, y la de baxo aplanada, como suelo de la otra: en cada una hay dos orejuelas que adornan y acompañan la cabeza de la concha: por la parte de ellas es angosta, y desde allí se vá ensanchando en forma de círculo. De estas se hallan muchas diferencias por sus tamaños, pues hay algunas como abellanas ovaladas, y por sus colores blancos, negros, y casi encarnados. Su carne es de buen gusto, facil de digerir, y buena al estómago. Dicen que tiene ojos, que no es comun en otros testaceos: las ostras carecen de ellos. Otros *Peines* hay con dientes muy largos, al modo de nuestros peines, de vários colores y tamaños.

Xibia: pescado *muelle* llamado asi, no porque tenga en el lomo una giba ò corcoba, como quiere *Huerta*, sino por la corrupcion del latino *Sepia*.

En

En su forma conviene con los demás de su género; pero se diferencia del *Calamar* en que tiene su cuerpo mas corto, mas oval, y mas ancho: y del *Pulpo*, en que los brazos son mas cortos, y el cuerpo mas estrecho, y menos redondo: conviene con el *Calamar*, en que además de los pies ò rayos tiene dos trompas largas y redondas para llevarse el alimento, y asegurarse en las peñas en tiempo de tormenta: se distingue tambien de ambos, en que tiene en el lomo una concha, ò llámese escama durísima, por lo interior blanca y esponjosa, y por lo exterior muy dura, como materia cornea, llamado *Xibion*, de que se sirven los Plateros para hacer moldes, y otros usos, y de cuya forma oval y convexâ resulta la corcoba que dió motivo à *Huerta* para darle la deduccion à su nombre. Cerca de la cabeza tiene una bolsa ò depósito, y en él un humor tan negro como tinta, el qual derrama en el agua, la obscurece y turba para no ser vista de los Pescadores; pero esta misma tinta, como la de los *Calamares*, sirve para algunos guisados y empanadas que sazonan con ella los Cocineros. Si de este licor, advierte *Terreros* en su Diccionario, y tom. 5 de su *Espectáculo*, se echáre algo en una lamparilla ò candil, todos quantos entrasen en la sala aparecerían negros. Es tambien buena para escribir como la del *Calamar*.

Zorro: Se le puso este nombre à un pez grande con pelo ceniciento, por parecerse al terrestre, muy mordedor, solo que las piernas eran cortas,

Digitized by Google

CONCLUSION

DE LA

HISTORIA NATURAL.

Hasta aquí la relacion de los pescados, mariscos, &c. que se cogen y crian en esta parte del Mediterraneo, de que me han informado los Pescadores antiguos y prácticos de este Puerto. Estudio casi descuidado en España, y del todo en este famoso Puerto, à que me han conducido las obligaciones de un verdadero Ciudadano, y buen Vecino. Confieso pudiera ser mas larga y circunstanciada esta relacion si hubiera podido consultar los de los otros Pueblos litorales, y de pesquería de este Obispado; pero me parece son bastantes los referidos para dar à Vm. alguna idea de la abundancia de este mar, que sin duda contendrá otros muchísimos mas, cuyos nombres ignoran estos Prácticos.

Lo mismo digo en quanto à las conchas y demás testaceos, que son innumerables, y que con mayor espacio podía formar otra relacion *Conchiológica* mas extensa; pero algo hemos de dexar à los que espero se apliquen à ilustrar estas partes de nuestra Historia Natural.

En esta confieso he estado algo cansado, y mas para los que no gustan de este estudio; pero como hay otros que son verdaderamente Sábios, que conocen los intereses que la Historia Natural

trae

Digitized by Google

trae à la Nacion, espero lo aprecien, por lo que me pareció detenerme algun tanto en averiguar las preciosas producciones de este terreno, y piélago en los tres Reynos Mineral, Vegetable y Animal, que es el que acabo de mostrar à Vm. en estas Conversaciones. En ellas me perdonará si he usado de algunos términos *tecnicos*, ò facultativos, que me han parecido precisos, bien que he procurado aclarar los mas. No es la que he dado à Vm. una Historia Natural de Málaga, sino una breve memoria de algunos de los seres, y de las cosas naturales que se hallan en sus montes, sierras, minas, aguas, &c. y esta sin muchas de las circunstancias, y nociones de que es susceptible: por lo que perdonará Vm. y pensémos ya en seguir la Historia Civil de esta famosa Ciudad, que tiene sobrados materiales para llenar nuestras *Conversaciones Históricas*, que ya vá Vm. viendo no se quedan en conversacion, como han pensado algunos poco seguros del cumplimiento de lo que les ofrecí en el Plan, que con el favor de Dios se llenará todo, que si no es con la prontitud ofrecida, será por lo ocupado de la Imprenta.

Ext. Ya he dicho à Vm. lo agradecido que estoy, y cada dia lo estaré mas à los favores que me dispensa: y por lo mismo que conozco lo interesantes que son estas noticias, no solo à los Malagueños, sino es à todo amante de la Historia, quisiera, para alivio del mucho trabajo que se está Vm. tomando, hiciera aquí un descanso, ò parada, separando lo dicho hasta aquí de lo que debe continuar, historiándome mas en particular à esta Ciudad. De esta suerte podré enquadernar estas Conversaciones, como si fuera el Tomo I. de ellas, y asi irémos continuando con las demás, haciendo

ciendo los que me parezcan convenientes, para que no se me pierdan algunas por estar sueltas.

Mal. Agradezco à Vm. el mucho favor que me hace, y cuidado que tiene con mi salud: desde luego convengo en que descansémos un poco, no porque no he de continuar prontamente el trabajo, sino porque conviene tomar algunos descansos para la separacion de los asuntos de las Conversaciones, que en otro método podían ser partes: y asi puede ponerse aquí, como Vm. quiere, un punto final, que llamarémos *Descanso I.*

Segun esto, puede Vm. enquadernar las Conversaciones como, y quando le parezca, y formar los tomos que guste; pero en esto no ha de mirar tanto lo mas, ò menos grueso del volumen de cada uno, como las materias que se tratan en ellas, para que tengan sus separaciones. Por exemplo: En este primer *Descanso* hemos hablado de la antigüedad de Málaga, de sus Pobladores, situacion y nombre, de su clima, y fecundidad de su terreno. A este le debia, como parte suya, la Historia Natural que le he referido. Como esta ya se ha acabado, no es regular unirle las antigüedades Romanas de la *Málaga Gentílica y Sarracénica*, con que continuarán las Conversaciones: todas estas ya vé Vm. piden otra separacion que formarán el *Descanso II.* y otros las demás que sigan de la *Málaga antigua Christiana, &c.* segun le parezca y acomode.

Ext. Quedamos convenidos, y hagan los demás lo que gusten, que à nadie se le priva que las enquaderne como quiera. Solo tengo que suplicarle otra cosa, y es, que antes de hacer este punto me comunique el plan de lo que tiene pensado tratémos en las Conversaciones siguientes de la

Ma-

Digitized by Google

Málaga Gentílica, Romana y Arabe, para que leyendo antes los apuntamientos de Vm. pueda hacerle las preguntas conducentes para mi mayor instruccion.

Mal. No tengo inconveniente en darle el plan que me pide, y asi sabrán todos de lo que voy à tratar, particularmente en las diez Conversaciones que seguirán, aunque estas se multipliquen en mas números para la comodidad de la Imprenta, y todas juzgo podrán hacer el *Descanso II.* Son estas.

PLAN

DEL DESCANSO O TOMO II.

EN QUE COMIENZA

LA MALAGA ROMANA Y SARRACENICA.

En la Conversacion I. copiaré à Vm. todas las Inscripciones Romanas descubiertas antigua y modernamente en esta Ciudad con la explicacion que permita su exaracion ò escritura, y con la separacion de sus clases, expresando las que se hallen existentes, y las perdidas, los Autores que las traen y copian: y antes una Griega, que por única no debe hacer clase.

En la II. le daré todas las Romanas que se hallan en los Lugares del Obispado, y esto por dar à Vm. gusto, que ha dias me tiene significado quiere hacer una coleccion de todas, que no la hay.

En la Conversacion III. pondré una especie de

Málaga subterranea, esto es, noticia de los sepulcros, monedas, estatuas, utensilios, fábricas, y otras antiguallas descubiertas en sus subterraneos en las várias excabaciones que se han hecho, y aun están prosiguiéndose, con que acabará la *Málaga Romana*, y sigue la *Málaga Mahometana*.

En la IV. le iré mostrando, con vista de ojos, todas las murallas y puertas que ha tenido y conserva esta Ciudad del tiempo de los Moros.

En la V. le enseñaré todos los castillos, valuartes, torreones, fuertes, puentes y defensas que ha tenido en su dominacion, y los que hoy se conservan.

En la VI. le describiré la antiquísima fortaleza de Gibralfaro, y lo que ha quedado de ella, con su mezquita, despues Iglesia de S. Luis, y corral de los Cautivos, &c.

En la VII. proseguirá nuestro paseo, enseñándole la Alcazaba, descubriendo en ella sus memorias Morunas, el sitio donde estuvo la Iglesia ò Capilla de S. Gabriel, de la que solo ha quedado la memoria y el orígen del nombre de los *Quartos de Granada*, con las demás particularidades de ella, à lo que tal vez acompañará un mapa de ambas fortalezas, y sus muros.

En la VIII. le daré noticia de los Regulos y Reyes Moros de esta Ciudad, los que dieron à Granada, sus Arraeces ò Alcaydes, sus Príncipes, sus Presidentes, Pretores, Cancelarios, y otros Ministros Sarracénicos que la gobernaron en su dominacion, tanto en lo civil como en lo militar.

En la IX. le formaré un Catálogo curioso de los Escritores Arabes, y Moros famosos Malagueños.

Y en la X. y última le contaré vários sucesos del tiempo de los Sarracenos, con relacion de al-

algunas inscripciones y antiguallas Morunas. Con estas noticias quedará Vm. algo instruido de lo que fué Málaga Gentílica en tiempo de los Romanos y Arabes, antes que comencémos à tratar de la antigua Christiandad de ella. Todo lo que espero con el favor de Dios comunicar à Vm. Y con esto quédese con Dios, y póngale el índice ò sumario de lo mas esencial de las Conversaciones, para encontrarlo con facilidad en este *Descaso I.* de suerte que explique lo mas substancial que cada una contenga.

SUMARIO

DE LO MAS PARTICULAR QUE SE TRATA en el Descanso I. de estas Conversaciones Malagueñas.

Plan de la Obra dividida en *Málaga antigua* y *moderna*, esto es, desde los tiempos mas remotos, hasta el de la conquista por los Señores Reyes Católicos, y la *Moderna* desde la conquista hasta el presente. Págs. . . . . III. y VII.

Conversacion preliminar en que se explica el fin de la venida del Extrangero, ò noticias que desea saber: se dá la de los Autores que han escrito de Málaga, con crítica de sus obras, y la delineacion en general de todo este Obispado, con relacion de todas las torres que guardan la marina desde la boca del Rio Guadiaro à su poniente, hasta la Puebla de Maro. Pág. . . XIII.

Conversacion Histórica I. sobre la antigüedad y fundadores de Málaga, opiniones sobre ellos: de lo que se ha publicado de sus nombres que falsamente le han atribuido, probán-

Digitized by Google

dose haber sido solo el de *Málaca*: se hace descripcion de su planta y situacion constante, que jamás ha mudado: y se refieren las muchas excelencias, fueros y honores que la dieron los Romanos, y aun otras Naciones mas antiguas. Pág. 1.

Conversacion II. Sobre su clima y temperamento. Pág. . . . . 25.

En esta se incluyen los particulares de su hermosura, y poblacion, con el número de su vecindario, y estado actual de Iglesias, de casas y habitantes que tiene por Parroquias. Págs. . . . . 35 y 37.

Su estado Eclesiástico, Curia Eclesiástica, Tribunal de Cruzada, y de la Subdelegacion Castrense. Págs. . . . . 38 y 39.

Sus Cuerpos, Magistrados, y Juzgados Político, Militar, Consulado, Colegio de S. Telmo, y Montes Pios. . . . . 40.

Reales Juntas, Juzgados, y demás Cuerpos. 41 y 42.

Lugares y Despoblados de la Hoya, y de la Axarquia. . . . . 42 y 44.

Conversacion III. En que se trata de la fertilidad de la Ciudad y Obispado. . . . . 47.

De sus Pagos tempranos, de enmedio y tardios, ò de los Montes. Págs. . . . . 52, 54 y 55.

Del Vino Pero-Ximen, orígen y etimología de su nombre. . . . . 56.

Del Comercio marítimo Malagueño, desde los tiempos mas remotos. . . . . 58.

De su Comercio antiguo activo. . . . . 64.

De su Comercio en tiempo de los Romanos. 67.

Del tiempo de los Godos. . . . . 70.

Del de los Moros. . . . . 71.

Conversacion IV. En que se comienza la Historia Natural de Málaga y su Obispado en los

Digitized by Google

los tres Reynos Mineral, Vegetable y Animal. 73.
Produccion del Reyno Mineral, en que se expresan las minas de oro y plata. . . . . 74.
Las de acero, cobre, hierro, y oja de lata. 82.
De la Piedra Iman. . . . . 85.
Del Amianto. . . . . 86.
Del Plomo. . . . . 87.
De las Marquesitas, Crisolitos, Granates, Incas y vários Fosiles. . . . . 88.
De la Piedra Lazuli. . . . . 91.
De las minas de Alcohol, Ocre, Azufre, Mercurio, Almagre, Cardenillo, Vitriolo, Greda, Tierra blanca para los arropes, Bol, sombra, y Cristal montano. . . . . 92.
De las Salinas. . . . . 96.
Conversacion V. Del Lapiz plomo. . . . 97.
De la nueva Fábrica de crisoles de este lapiz. 99.
De las Canteras de Mármoles, Alabastros y Jazpes de todos colores. . . . . 102.
De las piedras toscas y de molino. . . . 106.
Del Torcal de Antequera. . . . . 107.
Historia de la Cueva donde se escondió M. Craso junto à Málaga. . . . . 113.
De la gran Cueva del Higueron en los Cantales. . . . . 117.
Conversacion VI. De las aguas minerales. . 121.
De los Baños de Hardales. . . . . 122.
De los Baños de Bilo. . . . . 127.
Várias Aguas Minerales. . . . . 130.
Del agua de la Fuente de Piedra, término de Antequera, para el mal de orina. . . 140.
Conversacion VII. Sobre las producciones del Reyno Vegetable, ò de las plantas medicinales que se encuentran. . . . . 145.
De las yerbas y flores de Jardin. . . . 152.

Digitized by Google

De las plantas Americanas, y de otras extrangeras que vegetan en estos territorios. .. 153.
De várias castas de uvas y vidueños. . .. 160.
De otros vários vinos fuera del Pero-Ximen.. 166.
Conversacion VIII. Continuacion de la antecedente, en que se trata del Vino de Azufre y Clarillo. . . . . 169.
De las Batatas Malagueñas. . . . . 171.
De las Cañas dulces y azúcares. . . . . 173.
De las virtudes y utilidad de muchas plantas Malagueñas. . . . . 177.
Del Acibar, Zábila ò Aloe, y particular Privilegio vinculado en un Patricio. . . . . 186.
Conversacion IX. De las producciones del Reyno Animal, que comienza con los animales particulares. . . . . 193.
De las Aves. . . . . 197.
Relacion Ictiológica, ò de los Pescados fluviales y marítimos, Mariscos, Arboles, y otras producciones Conchîológicas que se hallan y sacan en esta Costa del Mediterraneo, por algun órden Alfabético. . . . . 201.
Conversacion X. En que se continúa la relacion de los Pescados. . . . . 217.
Del Múrice, y demás Testaceos de que se saca la Púrpura de los Antiguos, con el modo de extraerla. . . . . 234.
Conversacion XI. En que se prosigue la Relacion Ichtiológica y Conchîológica. . . . . 241.
Del Pulpo Moscardino, Nauchel ò Nautilo. 248.
De los Salsamentos Sexitanos, y modo de hacerlos. . . . . 255.
De las Sardinas Malagueñas, y modo de arencarlas. . . . . 259 y 60.
De la Cola picis, y modo de hacerla.. 262.

Con-

Digitized by Google

Conversacion XII. En la que se acaba la Historia Natural de los Pescados y Conchas: se concluye el Descanso ò Tomo I. se dá el plan del siguiente, con un sumario de lo mas principal que se ha tratado en estas doce Conversaciones. . . . . .. 265.
Conclusion de la Historia Natural. . .. 270.
Plan de las Conversaciones siguientes. .. 273.
Sumario de lo mas principal de este Tomo.. 275.

Digitized by Google

Digitized by Google

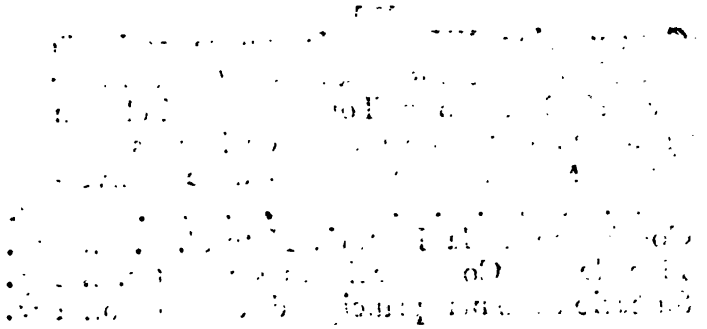
Malaga su fundacion, su antiguedad, seglar y Eclesiasticos — por Martin de de Roa. Malaga 1622 en 4.º —

Historia Grac de la antiguedad y grandeza &c. &c. de Malaga — Pedro Morejon Mtro.

— Viaje de Gibraltar a Malaga Fran. Carter London 1777

Ocios de Castalia — Orando Loayza. Malaga 1663.

Digitized by Google



Digitized by Google

Malaga su fundacion, su antiguedad, siglar y Eclesiasticos — p.r Martin de de Roa — Malaga 1622 en 4.º —

Historia Gral de la antiguedad y grandeza &c. &c. de Malaga — Pedro Morejon Mtro

Viaje de Gibralta a Malaga — Fra. Castel London 1777

Ocio de Castalia — Orando Loayza Malaga 1662 —

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 1YNQ 0

Digitized by Google